LE GOÛT DU JAPON
N°32 - automne 2012

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier
www.wasabi.fr



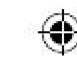
PHILIPPE MILLE
UN CHEF FRANÇAIS CRAQUE POUR LE SOJA

COMMUNAUTÉ
RETROUVEZ WASABI SUR FACEBOOK

MOUSSE
LES BIÈRES JAPONAISES METTENT LA PRESSION

dossier

WAGASHI
UNE PÂTISSERIE DE RÊVE





Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

www.foodex.fr
Importateur de produits alimentaires japonais

NOUVEAU : Sake pétillant MIO 澪 みお

私においしい、新感覚のスパークリング清酒です。

前菜といっしょに
subtil

スイーツといっしょに
gourmand

くつろぎの時間に
festif

食後のひとときにも
moelleux

松竹梅白壁蔵
澪 みお
MIO

Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo



Whisky Sake Shochu Liqueurs



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec moderation.

EDITO PAR PATRICK **DUVAL**



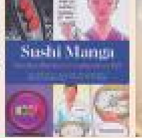
Une rentrée en douceurs

Quel beau métier que celui de pâtissier ! Comme la musique, le langage des gâteaux est universel et permet de communiquer même si l'on ne parle pas un traitre mot de la langue de l'autre. C'est l'expérience étonnante qu'ont vécue, chacun à sa façon, le pâtissier japonais Sadaharu Aoki et le français Philippe Conticini.
Le premier est arrivé à Paris en 1991 et n'a eu de cesse, depuis, d'enrichir la pâtisserie française de nouvelles saveurs rapportées de son pays : thé vert, sésame, yuzu… Associées aux classiques éclairs ou aux macarons, servis en meringue ou en ganache, ces nouveaux parfums se sont rapidement imposés en France au point d'être devenus les emblèmes du renouveau des desserts.
Le second a fait le chemin inverse : pâtissier hors-pair, inventeur notamment de la verrine multicouches, co-fondateur, en 2009, de la Pâtisserie des Rêves, il ne communique, pour ainsi dire que par le biais de ses créations sucrées. Cet automne, deux pâtisseries des rêves ouvriront au Japon, l'une à Kyoto, l'autre à Osaka et Philippe Conticini a japonisé, à cette occasion, quelques-uns de ses classiques comme le Paris-Brest (devenu Kyoto-Brest) ou le cake auquel il a associé le thé vert.
Ce retour en douceurs du Japon dans nos assiettes fait du bien et annonce, on l'espère, celui des touristes sur l'archipel. Wasabi a d'ailleurs décidé de donner l'exemple en organisant, pour la 3e fois, le Wasabi Tour : une découverte de la gastronomie nipponne au cœur du Japon traditionnel (Kyoto) et moderne (Osaka). Du 16 au 23 février, j'aurai le plaisir d'animer ce voyage et de vous faire découvrir mes adresses les plus secrètes dans la capitale impériale (voir p. 13).
Et à ceux qui préfèrent découvrir le Japon… à Paris, Wasabi propose toujours ses cours de cuisine japonaise (sushi ou cuisine traditionnelle) avec, en cette rentrée, une nouvelle série de cours de sushi « expert » et des dégustations de saké…
Nous vous souhaitons à tous une rentrée en douceur.
Dewa, mata né !

- COUVERTURE : **Julia Harrison**
- RÉDACTION : **Aiba Kiyoshi, Léonor Graser, Tinka Kemptner, Catherine Lemaître, Guillaume Loiret, Patrick Manasson, Raphaëlle Marcadal, Chihiro Masui, Brigitte Perrin, Jean-Luc Toula-Breysse.**
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : **Dr Kathy Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : **Cyrille Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : **Patrick Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITES INTERNET : **www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142

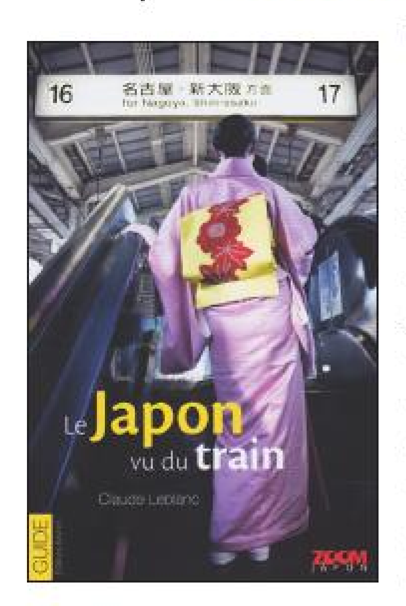
SOMMAIRE





Le Japon **vu du train**



Voilà un guide qui se démarque nettement de tous les routards et autres futés, petits ou grands, publiés jusqu'ici. Le Japon vu du train est d'ailleurs bien plus qu'un guide puisqu'il vous suggère carrément une façon inédite de découvrir le Japon en utilisant le fameux « Rail Pass » à acheter (obligatoirement) avant de partir. Une fois le fameux sésame en main, à vous les milliers de kilomètres de voies ferrées et les paysages changeants de l'archipel. Car on peut, avec le train, découvrir le Japon du nord au sud et d'est en ouest en s'arrêtant dans les grandes villes ou les petits villages. Claude Leblanc, l'auteur du guide, a sillonné le pays en empruntant à peu près toutes les lignes de Hokkaido, au nord, à Kyushu, au sud, en passant par le Tohoku, le Kanto, le Chubu et le Kansai. Pour chaque région, il indique les classiques du tourisme : sanctuaires, musées, parcs naturels… mais aussi sources thermales (qui mériteraient à elles seules un guide à part). Claude Leblanc nous fait également partager le plaisir des *ekiben*, ces plateaux repas servis dans les trains ou dans les gares et qui, loin des horribles sandwiches servis sur nos lignes, mettent en valeur les spécialités des régions traversées. On trouve même un petit palmarès des meilleurs *ekiben* du Japon élus par un jury composé d'usagers : bœuf de Matsuzaka sur la ligne Kisei, anguille grillée sur les lignes longeant la mer intérieure ou encore bento aux huîtres dans le nord du pays…
Un guide si précis et complet qu'on se demande si on a vraiment besoin d'aller vérifier sur place !



Le Japon vu du train par Claude Leblanc. Ed. Zoom Japon. 18 €.

Je sais cuisiner **le soja !**

Publié par Terre vivante, une « entreprise coopérative » installée dans les Alpes, ce petit ouvrage pratique passe en revue tout ce qu'on peut faire avec le tofu, le lait et la farine de soja mais aussi le miso, le tempeh, le natto… bref, toutes les déclinaisons de cette graine chère aux Japonais depuis bientôt 2000 ans.
Vous apprendrez par exemple comment faire vous-même votre lait de soja à partir de graines de soja jaune puis, avec ce même lait, comment faire votre tofu. Très clairement expliquées et illustrées de nombreuses photos, les recettes présentées ici sont aussi originales qu'appétissantes : risotto de tofu fumé aux courgettes, soupe de potimarron au soja biscuité et à la châtaigne, potage cru de betterave et radis noir au miso… sans oublier les desserts, tous très faciles à réaliser comme le blanc manger de soja ou la crème de tofu à la menthe et au citron vert.

Je sais cuisiner le soja d'Amandine Geers et Olivier Degorce. Ed. Terre vivante. 12 €.





Sushi Manga

D'un côté, le sushi, avec ses innombrables déclinaisons françaises (pour le meilleur comme pour le pire) de l'autre, le manga et le succès phénoménal qu'il connaît sur l'hexagone grâce, notamment, à Akira puis à Japan Expo.

Il fallait bien que ces deux mastodontes de la culture japonaise se rencontrent un jour ou l'autre ! C'est chose faite avec cet ouvrage signé de la journaliste culinaire Chihiro Masui avec les dessins du mangaka Shisaku Nakata et les photos de Richard Haughton.

Après une entrée en matière « sérieuse » (c'est-à-dire textes et photos classiques) détaillant les ingrédients de base du sushi, Sushi manga explique à l'aide de dessins très démonstratifs comment faire des maki et des sushi (et aussi les nombreuses erreurs à ne pas commettre !).

Pour cela, Chihiro Masui a demandé à son ami, le chef Masao Karasuyama du Benkay, à Paris, de lui livrer tous ses secrets qu'elle nous transmet à son tour avec la complicité de la jolie Yuki, la studieuse apprentie (une façon de tacler le sexisme qui règne habituellement dans cette profession réservée aux hommes).

Une fois la technique assimilée, vous pourrez vous lancer dans l'une des recettes originales (et quelquefois très éloignées de la tradition japonaise) détaillées sur plus de la moitié du livre comme les maki au jambon blanc et concombre, le gunkan-maki au curry thaï ou au fromage de chèvre !

Un livre fort appétissant sorti presque en même temps que Gohan, la cuisine japonaise en manga (voir Wasabi 31) qui aborde quant à lui la cuisine familiale et traditionnelle.

Sushi Manga de Chihiro Masui. Ed. Flammarion. 19, 90 €. Gohan de Hugo Yoshikawa, ed. Théma Press. 15 €.



Quand l'élève...

Il faudrait vraiment trouver un nom commun pour désigner ces restaurants hyper "français" (au sens de hyper réaliste) dont le chef est japonais. Car depuis quelques années, le cas s'est suffisamment reproduit pour qu'on puisse parler d'une nouvelle cuisine nippo-française. Citons, pour mémoire, les derniers en date : Kei (Wasabi N° 27), le Sot-l'y-laisse (Wasabi n°31) ou encore A&M et la Table d'Aki que nous vous présentons ci-dessous. Dans presque tous les cas, il s'agit de chefs qui ont appris leur métier auprès de Trois étoiles toujours ravis d'accueillir des Japonais en cuisine. Précis et endurants, ne faisant jamais d'histoires et mettant leur ego de côté, ces "stagiaires" sont une véritable aubaine pour les grandes maisons qui en tirent tout le profit qu'on imagine. Mais ce qu'elles ignorent, c'est que ces petites mains ont aussi des yeux et ne perdent pas une miette des techniques qu'on leur montre. Cela donne généralement des chefs de premier ordre qui, tôt ou tard, ouvrent leur propre établissement.

LA TABLE D'AKI

Un poisson au parfum d'Ambroisie

Akihiro Horikoshi a passé plus de 20 ans chez Bernard Pacaud, à l'Ambroisie, où il avait la responsabilité de la partie poisson. Il a décidé, sur le tard, d'ouvrir son propre restaurant, non pas au Japon mais à Paris, dans le 7e arrondissement.

Sans doute à cause de moyens limités mais on peut aussi y déceler un certain esprit « zen », Aki la joue ultra minimaliste côté décor : une salle toute blanche éclairée par une dizaine de lampes partant du centre comme une araignée de fils rouges. Le chef s'active au fond dans une étroite cuisine ouverte d'où il peut surveiller la salle tout en gardant un œil sur ses casseroles. Aki a travaillé entièrement seul durant les premiers mois se démultipliant en salle, au téléphone et bien sûr en cuisine. Il a tout de même fini par embaucher une serveuse (japonaise comme lui) ce qui lui permet de se concentrer sur ses poissons. Car c'est du poisson uniquement que ce chef propose sur sa carte, aussi bien au déjeuner que le soir (notre voisin, un habitué de la maison, nous glisse discrètement à l'oreille qu'Aki ne sait absolument pas cuisiner les viandes). Il faut dire que le poisson est ici traité avec une simplicité toute japonaise -grillé ou poché - et servi avec des sauces et des accompagnements suffisamment délicats pour ne pas effacer le goût particulier de chaque espèce. Ainsi, le Saint-Pierre que nous avons commandé était-il servi avec juste une noix de tapenade et quelques haricots verts tandis que le dos de cabillaud de notre hôte était revêtu d'une onctueuse sauce au fenouil légèrement safranée.

Le menu changeant en fonction de la marée, on peut revenir plusieurs fois chez Aki en étant pratiquement sûr de ne pas manger la même chose. Heureusement car avec seulement deux entrées, deux plats et un dessert proposés sur la carte du déjeuner, on en aurait vite fait le tour...

La table d'Aki, 49, rue Vaneau, Paris 7e.
Tél. 01 45 44 43 48.
Fermé dim., lundi. Comptez 40-50 €.

Le rouget grillé au caviar d'aubergine.



Issé Workshop et Bis

Déjeuner en boutique

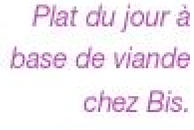
L'épicerie japonaise Isse Workshop a été créée en 2007 par Toshiro Kuroda, propriétaire de Bizan, avec pour objectif d'importer du Japon des produits introuvables ailleurs : sakés régionaux, vinaigres parfumés à la prune ou au yuzu, sauces soja à double fermentation… Très vite, les plus grands chefs français ont pris l'habitude de venir ici faire leurs courses et quand il fait le calcul, T. Kuroda réalise avec fierté que le nombre cumulé de leurs étoiles atteint 160 !

Il faut dire qu'Issé Workshop n'est pas une épicerie comme les autres, on y entre sans vraiment savoir avec quoi on ressortira tant les tentations sont nombreuses.

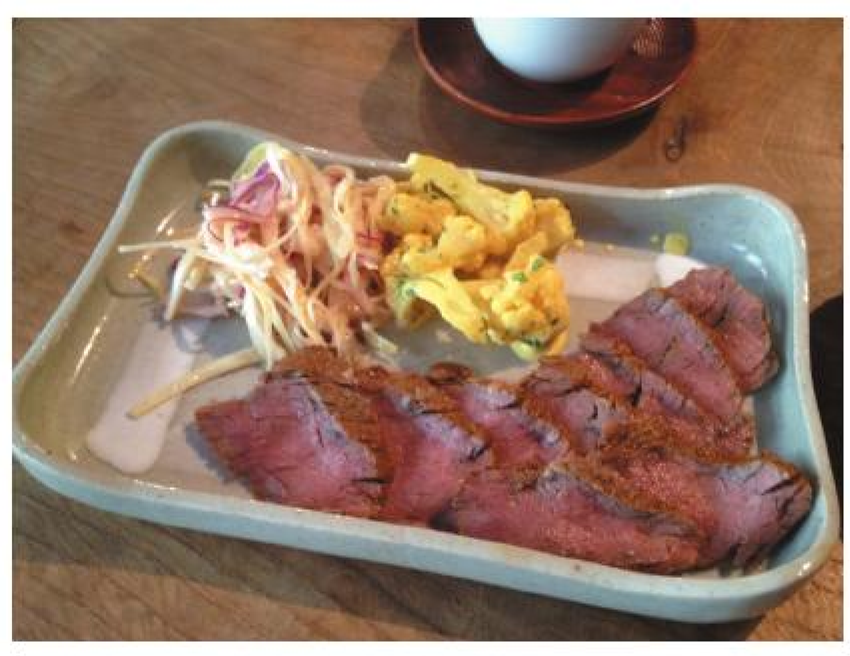
Si d'aventure on y passe à l'heure du déjeuner, on résistera difficilement à celle d'une petite dégustation au milieu des rayonnages : chaque jour, M. Kuroda et son équipe proposent un bento du jour à base de viande, de poisson ou de poulet accompagnés de légumes sur le principe du *higawari* (le menu change tous les jours) cher aux Japonais.

Récemment, M. Kuroda a fait l'acquisition d'un nouvel espace, juste en face, où il a regroupé les sakés et la vaisselle japonaise. On y déjeune également sur un comptoir en face du chef avec une formule unique à 20 € comprenant deux entrées (par exemple un sashimi de maigre et un tofu artisanal) et un plat de type familial comme ce bœuf mariné au miso (photo). Une façon comme une autre de vous mettre l'eau à la bouche.

Issé Workshop et Bis, 11 et 10 rue Saint Augustin Paris 2e. T. 01 42 96 26 74. Ouv. Tlj de 11h à 19h 30.



Plat du jour à base de viande chez Bis.





A&M

Discrètement nippon

C'est en 2000 que Tsukasa Fukuyama s'est vu confier les rênes de ce restaurant fondé en association par deux stars de la gastronomie parisienne : Jean-Pierre Vigato (Apicius) et son beau-frère François Grandjean (Marius) d'où ce nom en forme d'initiales : A & M.
Fasciné par la cuisine française, Fukuyama arrive en France à l'âge de 22 ans avec en poche son diplôme obtenu dans une école de cuisine d'Osaka. Il n'a aucun mal à se faire embaucher dans les plus grandes maisons où il met en pratique ses connaissances. Jean-Pierre Vigato le remarque et lui offre très vite des responsabilités à l'Apicius avant de lui proposer A&M.
Fukuyama revisite alors les grands classiques de la cuisine française comme le pressé de tête de veau tiède, sauce ravigote ou encore le hachis Parmentier de joue de bœuf qu'il japonise en les allégeant tant au niveau de la présentation que des calories ! Sa cuisine exprime les goûts et les couleurs classiques avec des nuances de parfums japonais : à une galette de pied de porc il ajoute la vivacité du gingembre, sur un poulet grillé fermier ou dans un bouillon de volaille, il ose l'acidité du yuzu...
Le menu de base à 34 euros qui change régulièrement, est une très bonne façon de faire connaissance avec la cuisine de Fukuyama avec, par exemple, le jour de notre passage, une délicate crevette nappée d'une onctueuse crème de céleri et une daurade toute simple aux petits légumes. Si le magret de canard aux framboises nous a moins convaincus, nous avons beaucoup apprécié, en revanche, l'originalité des desserts comme le très réussi sorbet au fenouil.

A&M, 136 bd Murat, T. 01 45 27 39 60. Fermé sam. midi, dim.



L'entrée du menu à 34 €.

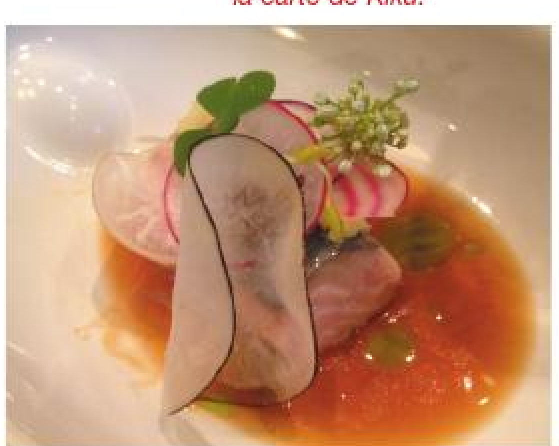
Kiku

Saison 2

On a connu le Kiku des débuts (2009), celui du chef Kai, salué à juste titre par la presse unanime comme l'un des meilleurs Japonais ouvert à Paris au cours des dix dernières années. Entretemps, Kai est reparti à Londres et le restaurant a patiné quelques mois avant de redémarrer de plus belle sous la houlette de Tam, chef vietnamien formé à la japonaise et qui a passé les trois dernières années dans les meilleurs « gastros » de la capitale : le Ritz d'abord et, plus récemment, le Mandarin de Thierry Marx. Tam a totalement refait la carte de Kiku, la simplifiant en deux menus (35 et 55) qu'il renouvelle toutes les trois semaines environ pour ne pas lasser les clients. La farandole des entrées est un véritable enchantement, tant au niveau visuel que gustatif : maquereau cuisson basse température, radis et fleur d'oignon, saumon émietté au daikon vinaigrette de yuzu, tempura de crevettes, vinaigrette de coriandre « à la minute », tartare de daurade royale sauce miso… S'ils s'éloignent un peu de la pure tradition japonaise, les plats composés par Tam osent d'audacieuses associations comme en témoigne le cabillaud servi avec une purée de betterave rouge au porto ou le magret de canard fumé qu'accompagne un chutney d'umeboshi (prune salée) et une purée de patate douce. Trop copieux ? Peut-être mais pas assez, en tout cas pour résister au dessert : ce jour-là, une glace au haricot rouge flottant sur une émulsion de sésame et accompagnée de figues pochées au vin rouge… On tuerait pour moins que ça !

Kiku, 56, rue Richer, Paris (IXe), T. 01 44 83 02 30. F. dimanche.

Quelques nouveaux plats à la carte de Kiku.











WEB

Wasabi le goût du Japon **sur Facebook**

La périodicité trimestrielle de Wasabi peine à combler votre appétit pour la culture culinaire japonaise ? Connectez-vous sur notre page Facebook alimentée presque chaque jour par notre équipe en petits échos nippo-gourmands ou en découvertes de nouveaux restaurants. Vous y trouverez également des interviews de chefs et des articles du prochain Wasabi en avant-première ! Lancée fin juillet 2012, la page Facebook de Wasabi a réuni, en quelques semaines, plusieurs centaines de « fans » de gastronomie nipponne qui peuvent désormais, par ce biais, communiquer et échanger sur ce thème. Inscrivez-vous, faites-nous part de vos découvertes et invitez vos amis à rejoindre notre réseau social. Adresse de la page : http://www.facebook.com/pages/Wasabi-Le-gout-du-Japon. Signalons également aux internautes la refonte totale de notre site wasabi.fr, plus clair, plus beau (du moins nous l'espérons) et plus facile d'utilisation. Vous pouvez notamment y feuilleter tous les anciens numéros de Wasabi.

COURS DE CUISINE JAPONAISE

Cuisine végétarienne, d'Okinawa ou de sushi… **A vous de choisir**



- Du 15 au 21 novembre, l'association Jipango organise son 7e atelier de *shojin ryori*, la cuisine de moine végétarienne, animé par Mari Fujii qui vient tout spécialement de Kamakura pour cette occasion. Les cours auront lieu en soirée et seront tous suivi d'une dégustation.
- du 26 novembre au 1er décembre l'association vous invite à découvrir une cuisine japonaise plus contemporaine et surtout facile à préparer. Les cours seront donnés par Mayumi, japonaise résidant en France, qui insistera sur la présentation des plats et vous confiera de nombreuses astuces pour des préparations rapides.
- Enfin, 2 soirées sont programmées autour de la cuisine d'Okinawa : le 26 novembre au soir, Jipango propose une conférence du docteur Jean-Paul Curtay, auteur de « Okinawa, un programme global pour mieux vivre » et du Dr Rose Razafimbelo. Le 1er décembre au soir, vous pourrez assister à un concert et des danses. Des plats typiques d'Okinawa seront servis aux participants.
- Programme complet et inscriptions sur : www.jipango.com/nov2012/salonideesjapon

De son côté, l'école de sushi créée par Wasabi en 2009 lance, à partir du 23 septembre, une nouvelle série de cours « experts » destinés à ceux qui ont déjà suivi le premier cursus ou qui connaissent déjà bien les sushi. Au programme, des cours de 2h 30 avec de l'anguille, des œufs de saumon et des sushi de saint-Jacques et, en final, une initiation au saké.

A ceux qui veulent devenir professionnels, Wasabi propose désormais une formation de 5 jours incluant un stage hygiène (reconnu HACCP) et une journée dans un restaurant. Rens. : www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com.

Une coupe de saké chez **Depardieu**

A l'initiative de Toshiro Kuroda (Issé Workshop), d'Olivier Poussier (meilleur sommelier du monde en 2000) et de l'acteur Gérard Depardieu, une dégustation de sakés de grande qualité aura lieu les 29 et 30 septembre dans l'hôtel particulier de l'acteur à Paris. Le but ? En finir une fois pour toutes avec les idées reçues sur le vin de riz. Les amateurs pourront goûter une centaine de sakés différents présentés par 20 producteurs venus des grands terroirs du Japon.

Plusieurs chefs français seront présents pour proposer différents accords mets-saké. Entrée : 30 € pour une journée, 50 € pour 2 jours. Le 1er octobre, une journée réservée aux professionnels sera également organisée. Billets en vente sur www.workshop-isse.fr



Bienvenue au Château-Mont Fuji !

ET SI LES GRANDS CRUS JAPONAIS DÉBARQUAIENT EN FRANCE ! CERTES, L'ARCHIPEL N'EST PAS ENCORE AUSSI CÉLÈBRE POUR SES VINS QUE POUR SES SAKÉS MAIS CERTAINS CÉPAGES TELS LE MAGREZ-ARUGA KOSHU, CULTIVÉ SUR LES PENTES DU MONT FUJI, ÉTONNENT PAR LEUR CARACTÈRE ET LEUR PERSONNALITÉ.

Par Patrick **DUVAL**

Né de l'association entre le Bordelais Bernard Magrez et le viticulteur nippon Yuuji Aruga, ce vin 100% japonais, n'est produit qu'en quantités minimes mais il pourrait bien annoncer, pour les années à venir, une production nipponne de grande qualité. Pour Wasabi, Bernard Magrez revient sur son « aventure japonaise » qui tient une place à part dans son empire viticole riche de quelque 40 châteaux dont 5 en copropriété avec l'acteur Gérard Depardieu…

Très lié à Joël Robuchon, c'est pourtant chez Alain Ducasse, au Plazza Athénée, que Bernard Magrez, 74 ans, nous a reçus. Le cheveu argenté, impeccablement coiffé, cravate Hermès et costume sombre, le « compositeur de vins rares », comme il se présente, ne cache pas sa fierté d'être le premier (et jusqu'ici le seul) Français à posséder - et à signer - un grand vin nippon.



Les grappes sont tenues loin du sol à cause de l'humidité.



Bernard Margrez, "compositeur de vins rares".

Wasabi : Comment vous est venue l'idée d'investir dans un vignoble japonais ?

Bernard Magrez : Cela fait plus de trente ans que je vais au Japon, pays que j'apprécie beaucoup pour sa culture et son raffinement. Nous y sommes présents comme importateur de vins depuis de très nombreuses années et lorsque l'occasion s'est présentée, en 2008, d'acheter un vignoble, je n'ai pas hésité. D'autant que Yuuji Aruga était un viticulteur extrêmement respecté qui produisait depuis de nombreuses années des vins qui comptent parmi les meilleurs du Japon. A chaque fois que je me suis associé, cela a toujours été, d'abord, l'histoire d'une rencontre et c'est encore le cas ici.

Wasabi : Est-ce que votre intention, en achetant un vignoble japonais, n'était pas avant tout de faciliter le développement de vos ventes de vins (français) sur l'archipel ?

Bernard Magrez : Cela a compté, bien sûr, car les Japonais sont très sensibles à ce type de démarche. Qu'un viticulteur bordelais ne se contente pas de vendre sa production mais soit capable d'investir sur un produit national, c'est sans doute, pour les Japonais, une marque de confiance. On gagne de la crédibilité. Mais cette motivation « stratégique » ne pèse pas plus de 30% dans la décision. la principale raison c'est que j'aime le challenge qui consiste à produire un très bon vin dans un pays qui n'est pas a priori connu pour cela. C'est dans cet esprit que je suis allé en Argentine, en Chine ou au Japon. De plus, je pense qu'on peut apprendre dans chaque pays. Dans le cas du Japon, nous avons été impressionnés par le pragmatisme des viticulteurs. Nous

avons même découvert certaines techniques de stabilisation que nous ne connaissions pas.

Wasabi : Quelles sont les caractéristiques du vignoble que vous avez acheté ?

Bernard Magrez : C'est un domaine de 6 hectares situé au pied du célèbre Mont Fuji sur un terrain légèrement en pente. Dans un pays humide comme le Japon, cela permet à l'humidité de s'évacuer au lieu de stagner au pied des vignes. Celles-ci sont palissées en pergolas appelées Tanashiki-saibai. Ce type de culture présente le double avantage de faciliter la récolte et de tenir les grappes loin du sol.
Le cépage utilisé s'appelle « Koshu ». Il est originaire du Caucase et a été apporté au Japon par des moines bouddhistes via la route de la soie. Il est utilisé pour la production de vins blancs secs, moelleux ou effervescents.
Nos vignes ont une vingtaine d'années.

Wasabi : Le Koshu rappelle-t-il certains vins français ?

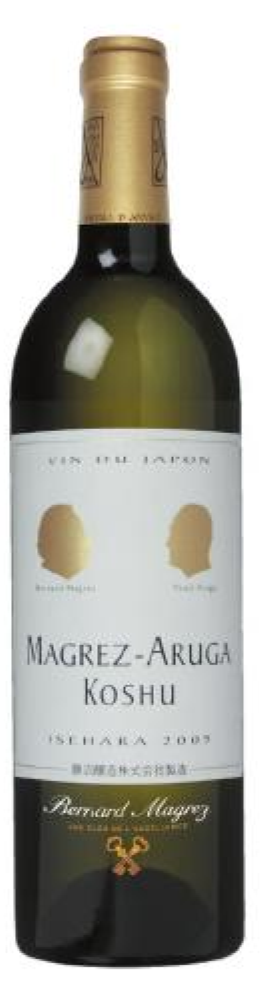
Bernard Magrez : On y retrouve quelque chose du Sauvignon blanc cultivé dans la région bordelaise et du Sémillon avec, en plus, des notes d'agrumes et de kiwi et une belle acidité. C'est pour lui conserver sa fraîcheur, sa race et son élégance que nous le mettons en bouteille rapidement. C'est un vin qui se boit jeune.

Wasabi : Où le vin est-il vendu ? Peut-on facilement le trouver en France ?

Bernard Magrez : La production est assez faible : actuellement nous produisons environ 10 000 bouteilles/an ce qui en fait un produit rare. Il est vendu au Japon, bien sûr, mais également en Angleterre et aux Etats-Unis. En France, on ne le trouve que dans notre boutique parisienne (et depuis peu, au Bar à sushi, dans le 8e arrondissement. Ndlr).

Wasabi : N'est-ce pas un peu paradoxal, dans un pays de vin comme la France, de proposer un vin japonais ?

Bernard Magrez : Que ce soit au Japon ou en France, le vin est devenu un produit extrêmement « statufiant ». C'est vrai au Japon où l'on a vu, ces dernières années, se multiplier les cours d'œnologie. Mais c'est vrai également en France où servir un vin rare à ses invités est un signe d'élégance et d'attention aux autres qui est très apprécié.



Un vin fait pour les poissons.

Des notes **d'ananas et de yuzu**

Karine Valentin, chef de la rubrique vins à Cuisine et vins de France, a goûté pour Wasabi, le Magrez-Aruga, cuvée 2009

Le vignoble japonais est-il un Eldorado de vins rares et fins destinés à un marché d'initiés ? En explorant les ressources du très exotique Koshu, le cépage de la région de Yamanashi, on est obligé de constater les similitudes avec certains de nos raisins. Un peu comme si le fruit avait pris aux différents cépage français un trait de leur caractère . Entre un riesling sec et un sauvignon blanc l'équilibre subtil ne vient-il pas du terroir ? La preuve par le goût.
Servi frais mais pas trop pour éviter de bloquer les arômes, le blanc s'étoffe dans le verre à 11 degrés. Son bouquet puissant déploie d'abord des notes de fruits exotiques (ananas) et florale, du type d'un sauvignon, puis une pointe minérale un peu pétrolée similaire aux notes de riesling. Le palais velouté, rond et gras évoque le chardonnay avec des saveurs de pamplemousse, d'agrume, de yuzu et une pointe d'amande. Enfin, en finale le terroir revient avec cette fin de bouche étincelante et légèrement fumée. Fait pour les poissons, il préfère toutefois les plus gras d'entre eux et sera parfait avec le bœuf cru.

Participez au PROCHAIN VOYAGE « CULTURE ET GASTRONOMIE » de Wasabi au Japon

C'EST DÉCIDÉ, APRÈS UN AN DE PAUSE, WASABI REPREND SON VOYAGE ANNUEL DE DÉCOUVERTE DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE… AU JAPON !

Du 16 au 23 février 2013, en compagnie de Patrick Duval, rédacteur en chef de Wasabi, vous découvrirez les adresses secrètes de la rédaction à Kyoto, Nara et Osaka. Vous aurez ainsi le plaisir de goûter à des spécialités inconnues en France comme la cuisine kaiseki (haute cuisine de Kyoto servie dans le cadre d'une magnifique villa privée), la cuisine bouddhiste zen à méditer au cœur d'un temple verdoyant coupé du monde, sans oublier le fameux fugu, un poisson qui, mal préparé, peut tuer 40 personnes… Mais pas de crainte à avoir, là encore, Wasabi connaît les bonnes maisons !

Outre les plus beaux temples et jardins de Kyoto, nous visiterons Nara, première capitale du pays, où des centaines de daims apprivoisés se promènent en liberté, et Osaka, mégalopole peut-être encore plus folle que Tokyo avec ses galeries marchandes en forme de gigantesque fourmilière, ses quartiers de nuit et de jeu et surtout ses délicieuses spécialités locales (Osaka passe à juste titre pour la capitale des gourmets).







Passage sans transition d'un dîner traditionnel à un cours de cuisine délirant.



Déjeuner de cuisine bouddhiste dans un temple zen.

Enfin, véritable clou du voyage, vous participerez à un cours de cuisine japonaise moderne inoubliable avec l'un des chefs les plus talentueux du Kansai. ■

Détail du voyage et réservations sur le site www.wasabi.fr (rubrique Actualités).

Quand la Champagne accueille le shoyu

POUR CERTAINS CHEFS, LE JAPON EST BIEN PLUS QU'UNE TERRE D'INSPIRATION BRANCHÉE. PHILIPPE MILLE, CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ DES CRAYÈRES À REIMS, Y A TROUVÉ SA FEMME, SA SÉRÉNITÉ ET SA SAUCE PRÉFÉRÉE, LE SHOYU.

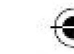


Par Tinka **KEMPTNER**

« Jardins à la française, hommage à Le Nôtre » : l'œuvre pour laquelle Philippe Mille remporte le Bocuse de bronze en 2009 ne laisse guère deviner son attachement au Japon. Pourtant, qui dit jardins à la française, dit rigueur, netteté, végétal - des ingrédients qui ne dépareillent pas dans une cuisine nipponne, tout au contraire ! Il le découvre pour la première fois aux fourneaux du restaurant tokyoïte Sens & Saveurs, où il fait un passage éclair pour « mieux comprendre les techniques et produits des Japonais ». Leur façon « d'attaquer un produit » l'obsède. Tout comme celle de découper les poissons, de cuire et assaisonner les légumes surtout. « Les Japonais ont un palais très poussé, ils savent détecter des subtilités et reconnaître des accords parfaits mieux que personne ! »

Une telle subtilité mérite qu'on se frotte à elle. Dès que son emploi du temps serré de chef des Crayères le lui permet, Philippe Mille file au Japon approfondir l'immersion. Celui qui a débuté son métier par la pâtisserie et ses exigences de précision s'y plaît. Il y retourne tous les ans avec sa femme, « pour la cuisine, les paysages et la simplicité ».

Dans le garde-manger japonais, le Sarthois de 35 ans formé par Frédéric Anton, Michel Roth et Yannick Alléno glane une profusion de merveilles. Il les emploie par touches subtiles. Les algues kombu aromatisent l'eau de cuisson des ormeaux, les feuilles de shiso taquinent les cerises, le saké réveille une gelée de coquilles, les feuilles de sakura (cerisier japonais) enrobent et parfument une viande ou un foie gras... Mais le fil nippon le plus récurrent de sa cuisine est le shoyu. « La sauce soja est beaucoup plus qu'un liquide aromatique, il y a de la matière, du velouté... Avec son côté umami, elle apporte de







Roulés de pommes elstar au caramel de pomme et sauce soja sucrée

Ingrédients pour 4 personnes

4 pommes Elstar
50 g de sucre
200 g de sucre
½ citron
300 g de jus de pomme
100 g de crème liquide
10 g de pectine
2 g de fleur de sel
10 cl sauce soja sucrée
50 g de sucre cristallisé
20 g d'eau

A l'aide de la dérouleuse détailler des bandes de pommes de 30 cm de long. Faire bouillir 500 g d'eau avec 50 g de sucre, débarrasser puis ajouter les bandes de pomme. Réaliser le caramel en cuisant 40 g d'eau avec 200 g de sucre et 3 gouttes de jus de citron, une fois la coloration atteinte déglacer avec 300 g de jus de pomme bouillant puis 100 g de crème, verser en pluie la pectine mixer puis cuire à nouveau à forte ébullition pendant deux minutes, ajouter la sauce soja sucrée. Couler cette gelée sur une feuille de papier guitare. Ajouter de la fleur de sel. Lorsque la gelée est prise, la poser entre deux bandes de pomme et rouler le tout. Remettre au frigo puis détailler en tubes de 3 cm de haut. Cuire le sucre cristallisé avec l'eau jusqu'à 121°C puis couler ce sucre cuit sur une plaque, refroidir puis détailler en rectangle de 4 cm sur 10 cm. Dresser sur assiette avec les roulés de pomme. Décorer avec la tuile de sucre bullée.

Poitrine de pigeon laquée teriyaki, asperges blanches, mini pommes soufflées, jus de cuisson lié à la purée de dattes

Ingrédients pour 4 personnes

4 pigeons
2 dl de sauce marinade Teriyaki
4 asperges blanches
120 g de pommes de terre
20 g de dattes sèches

Rôtir les filets de pigeon, au 2/3 de la cuisson dégraisser puis déglacer avec la sauce marinade Teriyaki et laquer les filets. Eplucher puis cuire les asperges blanches à l'eau bouillante salée. Détailler les pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre sur une épaisseur de 0.5 cm. Les frire une première fois à 165° en les remuant et ensuite à 180°. Poser les pommes de terre soufflées sur les asperges. Disposer le filet de pigeon sur un côté de l'assiette puis de l'autre les asperges. Lier le jus de cuisson avec les dattes réduites en purée.

Une sauce, **quatre idées**

- Portez à ébullition 50g de miel, 20 g de vinaigre, 10 g de sucre et 30 g de sauce soja dans un litre de bouillon de canard. Versez le tout sur des lamelles de daikon, laissez refroidir. Le daikon reste légèrement croquant. Une touche aigre-douce parfaite pour contrebalancer un poisson gras comme le thon ou le saumon !
- Glacez des carottes nouvelles avec de la sauce soja jusqu'à ce qu'elles caramélisent puis saupoudrez de miettes de pain d'épice.
- Faites revenir des haricots verts juste blanchis dans de la sauce soja et du jus de rôti avec des oignons nouveaux. Au dernier moment, ajoutez des morceaux de pêche et des amandes effilées.
- Laquez un poisson avec le jus d'un pamplemousse et trois cuillères à soupe de sauce soja puis braisez-le.

la sérénité et de l'équilibre aux plats, elle enrobe et lie le tout. Sans oublier que son côté onctueux permet d'ajouter moins de matières grasses, elle arrondit le goût sans alourdir la facture calorique ! »
Il emploie cette sauce miracle de deux façons : crue, pour relever le goût des légumes primeurs à peine blanchis par exemple ; caramélisée, pour approfondir les arômes d'une viande notamment. Car Philippe Mille aime tout autant le four que la mandoline et l'épluche-légumes. « J'aime nourrir les viandes et les poissons, les arroser, les bichonner, bref les cuisiner, pour anoblir leur goût et l'approfondir, sans le dénaturer ». Trait d'union entre le cru et le cuit, le Japon et la France, la sauce soja est l'un des (nombreux) secrets de fabrication de ce chef élu Meilleur Ouvrier de France en 2011. ■

France-Japon : vers une pâtisserie de rêve !

Rien de plus éloigné, en apparence, d'un Paris-Brest qu'un yokan aux haricots rouges. Pourtant, quelques pâtissiers japonais et français de talent ont réussi l'improbable rencontre. C'est ainsi que sont nés, par exemple, l'Eclair au thé vert de Sadaharu Aoki ou le « Kyoto-Brest » de Philippe Conticini…

Par Jean-Luc **Toula-Breysse**

En France, la pâtisserie prend ses lettres de noblesse au début du XIXe siècle grâce à un certain Antonin Carême (1783-1833), inventeur de la pièce montée. Ce Parisien qui considère la pâtisserie comme une branche de l'architecture, révolutionne l'art des desserts en mettant en scène des compositions d'une rare complexité. De génération en génération, ses successeurs poursuivent cette quête de nouveauté rivalisant d'imagination et d'originalité.

Au Japon, l'histoire de la pâtisserie est à l'opposé de la nôtre (et de Lenôtre !). Tout d'abord, le concept même de dessert est quasi inconnu sur l'archipel et si, parfois, un fruit conclut un dîner, les gâteaux, eux, ne sont jamais servis en fin de repas. Pour les Japonais, ces « douceurs » ne se dégustent en effet qu'à l'heure du goûter ou, mieux encore, lors d'une cérémonie du thé dont elles atténuent l'amertume.

Cela n'empêche pas certains Japonais d'être fascinés par la pâtisserie française au point d'y consacrer leur vie. C'est le cas de Keiko Nagae.

Après avoir fait ses classes chez Ladurée, elle a été pâtissière dans de grands hôtels pa-





Une pâtisserie japoanise dans un grand magasin de Tokyo.



Antonin Carême, inventeur de la pièce montée, considère la pâtisserie comme une branche de l'architecture.

risiens puis chez Pierre Gagnaire au Balzac. Aujourd'hui consultante, Keiko s'est initiée à la langue de Gaston Lenôtre en Suisse avant de rejoindre la Sorbonne. Cette femme de goût considère la pâtisserie française comme plus sophistiquée et complexe que la pâtisserie japonaise.

« Il y a en France une culture et une tradition qui reposent sur une évolution constante, une volonté d'innover. Alors qu'au Japon, la

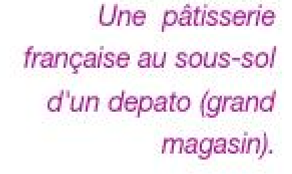
pâtisserie est surtout liée à la tradition de la cérémonie du thé. »

Keiko leur trouve cependant un point commun : « Quand un gâteau est beau, il doit être bon, sinon c'est une grande déception. Sans goût, il n'y a pas d'émotion. »

L'histoire de la pâtisserie japonaise remonte aux alentours du VIIIe siècle. L'aventure sucrée de l'empire insulaire a commencé avec les gâteaux chinois. A cette époque, le sucre, importé de Chine, était une denrée rare et chère. Quand il n'était pas considéré comme un médicament, il servait d'offrande aux divinités. Les friandises étaient donc réservées à la cour impériale et aux cultes religieux. L'arrivée des premiers Européens, au XVIe siècle, accélère les échanges commerciaux. Le sucre demeure une marchandise capitale parmi les produits importés. Et cela même durant la fermeture du pays, du XVIIe au XIXe siècle, car des navires hollandais et chinois étaient les seuls autorisés à poursuivre le débarquement des biens et des denrées dans la rade du port de Nagasaki. Imprégnée de l'esprit bouddhique de l'école de méditation zen, la cérémonie du thé, « expression la plus élevée du culte de l'instant présent au Japon », selon l'essayiste et historien Shûichi Katô (1919-2008), célèbre l'harmonie. Là, dans ce rituel codifié, formalisé par le maître



La pâtisserie chinoise est à l'origine de la japonaise.



Une pâtisserie française au sous-sol d'un depato (grand magasin).



de thé Sen no Rikyû (1522-1591), une pâtisserie accompagne la précieuse et onctueuse boisson à base de thé vert en poudre. La douceur sucrée, appelée *omogashi*, contraste avec l'amertume du breuvage. Le gâteau participe de cette pratique sociale et artistique. Il représente la saison du moment. Le pâtissier, au gré des mois, s'inspire de la nature, des fleurs, des oiseaux, des feuillages. Ses créations évoquent une branche fleurie de cerisier, le murmure d'une vague, un érable flamboyant ou des flocons de neige. Une expérience des sens qui nourrit l'âme japonaise. Au Pays du Soleil levant, c'est durant l'époque Edo (1603-1867) que la pâtisserie connaît son plus vif essor. Les gâteaux *manjû* (une brioche farcie à la pâte de haricots sucrés) autrefois seulement confectionnés dans les temples et monastères bouddhiques s'invitent dans les maisons des citadins. Ingrédient coutumier de la pâtisserie nipponne, les haricots azuki entrent dans maintes compositions gourmandes dont en premier lieu les classiques *yôkan* (une pâte gélifiée de haricots, de sucre et de agar-agar) ou les *dora-yaki* (crêpes sucrées riches en œufs fourrées de fèves azuki, enrichies de miel ou de sirop), meilleurs, dit-on, quand elles sont croquées chaudes. Selon des croyances anciennes, ce haricot à la robe rouge foncé, désigné dans l'archipel comme le « rubis de la terre », protégerait du mauvais sort. Les *wagashi*, signifiant littéralement gâteaux japonais, se divisent en trois familles. Les fragiles et subtiles *namagashi*, gâteaux non cuits, composés d'ingrédients frais sans matière grasse ajoutée, sont à consommer rapidement. Ils symbolisent l'éphémère de l'existence. Les *han-namagashi* (gâteaux mi-frais), à l'exemple des *yôkan*, sont réalisés à base de produits secs. Les *hi-gashi* (gâteaux secs et confiseries) sont généralement des sucreries pur jus.

Les *mochigashi* rythment le calendrier des grands et des petits. Ces préparations à base de *mochi* (un gâteau de riz gluant cuit à la



© photo : Nicolas Mattheus

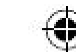


Le Kyoto-Brest de Philippe Conticini, est à déguster cet automne à la Pâtisserie des Rêves à Paris.



vapeur, pétri et pilé) renvoient aux rites du shintô - religion originelle du Japon de type chamanique vouant un culte respectueux aux *kami*, « êtres supérieurs à la condition humaine » incarnant les forces de la nature. Pour le nouvel an, véritable fête familiale, le *mochi* s'apprécie saupoudré de farine de soja sucré ou garni de pâte de haricot rouge ou salé. En cette période, plusieurs galettes de *mochi (kagami-mochi)*, les unes au-dessus des autres, de la plus grande à la plus petite, sont dressées sur des autels en hommage à la divinité du riz. Pour la fête des poupées (3 mars), la célébration de l'équinoxe, la fête des garçons (5 mai) et pour la fête de Bon (15 août) qui honore les âmes des défunts, les mochi *prennent* différentes formes et apprêts.

La pâtisserie Toraya avec ses cinq siècles d'histoire et quelque trois mille recettes répertoriées dans ses archives, est fournisseur officiel de la cour impériale depuis le XVIe siècle. A Paris, la seule succursale hors du Japon, Junko Ichihara, gérante de Toraya France, œuvre comme une ambassadrice du bon goût japonais et de sa culture. Elle révèle en France, en Europe et au Moyen-Orient que le bonheur peut se trouver dans les *wagashi*. « A la différence de la pâtisserie française, nous n'utilisons ni beurre ni crème. Peu calorique, la pâtisserie japonaise est saine et simple. Elle varie selon les provinces. Comme nous avons coutume de rapporter suite à un voyage une spécialité régionale, souvent nous choisissons des pâtisse-



ries. » Depuis 1980, la boutique-salon de thé Toraya Paris est réputée pour ses *namagashi* et ses *yôkan* aux fruits ou au chocolat. Ces derniers ne sont en vente que rue Saint-Florentin, comme les macarons aux parfums japonais (thé vert, sésame noir, azuki, farine de soja grillé, en japonais kinako) réalisés par Sadaharu Aoki avec une recette à base de crème au beurre exclusive pour Toraya Paris. Depuis 2003, plusieurs Toraya Café ont fleuri à Tokyo. Un concept radicalement contemporain qui met au goût du jour des saveurs et des ingrédients ancestraux. Pâte à tartiner ou à cuisiner d'azuki, fondant et gâteau cacao-azuki, castella aux azuki blancs, cake aux fruits et aux noisettes, nouveaux desserts et biscuits fins bouleversent les us perpétués par la maison mère. Toraya est entrée dans le XXIe siècle.

A Paris, le pâtissier Sadaharu Aoki a l'élégance des gens heureux. Heureux de bien faire, de transmettre et de poursuivre une quête du meilleur. Son idée est de concilier les fondamentaux de la pâtisserie française à des goûts qui fleurent bon le Japon. Sa pâtisserie, telle la calligraphie d'un maître, à la beauté du dehors et du dedans. Un art qui flirte avec l'excellence. Le jeu des textures, le geste juste, la subtilité des goûts reflètent la méditation gourmande d'un esthète aussi dynamique que créatif. Après avoir travaillé pour différents établissements, il séduit une clientèle huppée et de hautes maisons de couture avant d'ouvrir en décembre 2001 sa première boutique, rue de Vaugirard à Paris. Depuis, il flatte et surprend le palais des Parisiens les plus avertis. Thé vert, sésame blanc et noir, yuzu, azuki, wasabi s'acoquinent harmonieusement aux emblématiques éclair, millefeuille et autres Opéra hexagonaux. Sans oublier sa palette de gâteaux secs. Sans relâche, l'homme explore toujours et encore. Enfermé dans son laboratoire de Malakoff, il conçoit sans cesse de nouvelles recettes cherchant l'équilibre parfait entre les ingrédients et les textures. Son engouement pour le chocolat l'a mené en cinq ans à figurer parmi les dix meilleurs chocolatiers en

Automne japonais à Paris

Pour fêter dans notre capitale l'arrivée de La Pâtisserie des Rêves au Japon, une collection intitulée Paris Kyoto propose :

Le Kyoto-Brest, une variation japonaise du Paris-Brest (un must de Philippe Conticini), un inédit mariant une crème d'amande à une pâte d'haricots et de la mangue fraîche. Un biscuit roulé au yuzu. Des cakes au thé vert matcha. Un biscuit à la cuillère, revisité sur une base de sudachi (petit citron japonais) ou de thé vert matcha, avec une crème fondante à la vanille relevée par un confit de fruits rouges. Une meringue neige enrichie d'une crème de sésame noir lové sur un lit de praliné. Des langues de chat au thé vert matcha, garnies au chocolat blanc ou au chocolat au lait et agrémentées de fleur de sel.

France. Ses macarons parisiens, aujourd'hui proposés dans cinq boutiques au Japon et dans deux à Taiwan, ont pour crème de ganache du chocolat blanc et de la pulpe de fruits. Pour lui, le trop de sucre gâche le plaisir en bouche. Les choux à la crème et le millefeuille le font fondre de plaisir. A la question qu'aimez-vous en France ? Avec un grand sourire, il répond sans hésiter : « La cuisine au beurre. Je suis amoureux de la crémerie française. Je n'utilise que du beurre des Charentes, de la crème fraîche de Normandie et du sel de Guérande. »



© Photo : Tatsumoshin MIYOSHI

Sadaharu Aoki a ouvert la voie. Le talentueux et gourmand Philippe Conticini, grand cuisinier avant d'être grand pâtissier, suit un chemin inverse. Après les années d'innovations façon Pierre Hermé, Philippe Conticini figure de proue d'une nouvelle vague, modifie savoureusement la donne gourmande. Il s'attache avec cœur à revisiter les classiques de notre enfance, à l'instar du Paris-Brest. Aujourd'hui, Pierre Hermé qui multiplie les accords commerciaux pour sa grande entreprise affirme ne pas s'intéresser à cette rencontre des pâtisseries française et japonaise, même si l'ancien de chez Fauchon a ouvert sa première boutique en 1998 à Tokyo et non à Paris. Pourtant, il fut un précurseur en nous faisant découvrir le goût du yuzu ou de l'azuki.

En France, la création pâtissière dépasse la simple élaboration de produits savoureux. L'art du pâtissier sublime l'imaginaire. Philippe Conticini en est la preuve vivante. Il met ce qu'il est dans ce qu'il fait. Lors d'un séjour au Japon en 2001, il concocte des gâteaux avec sa technique toute française et surtout toute personnelle en utilisant des produits locaux. Il imagine une croquette de haricot



© Photo : Toshio YAMAKI

Sadaru Aoki et l'un de ses gâteaux-vedettes : le Bambou (thé vert et chocolat).



À lire

Wagashi
Petite encyclopédie de gâteaux et friandises traditionnels japonais, de Minori Kai, Editions de Tokyo. En vente chez Junkudo à Paris.

À faire

Atelier de wagashi le 6 déc. à 16h à la Maison de la Culture du Japon avec 2 pâtissiers venus de Kyoto. Rens. et rés. au 01 44 37 95 95 à partir du 6 nov. Tarif : 20€ avec dégustation.

rouge (azuki) avec de la fleur de sel, du shiso (feuille aromatique japonaise verte ou rouge), un zeste d'orange et du vinaigre balsamique. « J'ai l'impression d'avoir déjà mangé ce produit, lui dit un de ses hôtes. » En vérité, le maître de la Pâtisserie des Rêves a « incorporé des techniques de cuisine pour construire des émotions et des sensations afin de toucher l'affectif des gens. » C'est son secret et il souhaite le partager. Avant d'inaugurer deux nouvelles boutiques l'année prochaine à Paris, La Pâtisserie des Rêves s'implante au Japon en ouvrant ses portes en cette fin septembre à Kyoto, au cœur d'une maison en bois traditionnelle (*machiya*), située dans le quartier historique de Higashiyama, puis en novembre à Osaka dans le grand magasin Hankyu avec pour spécialité les gaufres. Il ne s'agit pas de reproduire des gâteaux à la française mais de revisiter les grands classiques japonais avec un nouveau savoir-faire, celui du goût privilégiant des ingrédients familiers qui rappellent des souvenirs d'enfance. « C'est de la musique dans la bouche ! »

Toraya : 10, rue Saint-Florentin, Paris 1er. Tél. : 01 42 60 13 00. www.toraya-group.co.jp/paris/
Pâtisserie Sadaharu Aoki : 35, rue de Vaugirard, Paris VIe. Tél. : 01 45 44 48 90. 56, boulevard Port Royal, Paris VIe. Tél. : 01 45 35 36 80. 25, rue Pérignon, Paris XVe. Tél. : 0147 34 92 68. Et aussi à la boutique Lafayette Gourmet, 40, boulevard Haussmann, Paris IXe. www.sadaharuaoki.com
La Pâtisserie des Rêves : 93, rue du Bac, Paris, VIIe. Tél. : 01 42 84 00 82. 111, rue de Longchamp, Paris, XVIe. Tél. : 01 47 04 00 24. www.lapatisseriedesreves.com



Japon : les bières sous pression

FACE À LA BAISSE DE LA CONSOMMATION D'ALCOOL AU JAPON, LES GRANDS BRASSEURS NIPPONS SONT EN ÉBULLITION. PENDANT QUE LES GRANDS SE TOURNENT VERS LES PAYS ÉMERGENTS, LES MICRO-BRASSERIES ARTISANALES SE FONT MOUSSER AUPRÈS DES JAPONAIS, QUI PRIVILÉGIENT DÉSORMAIS LA QUALITÉ.



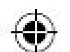
Par Brigitte **PERRIN**

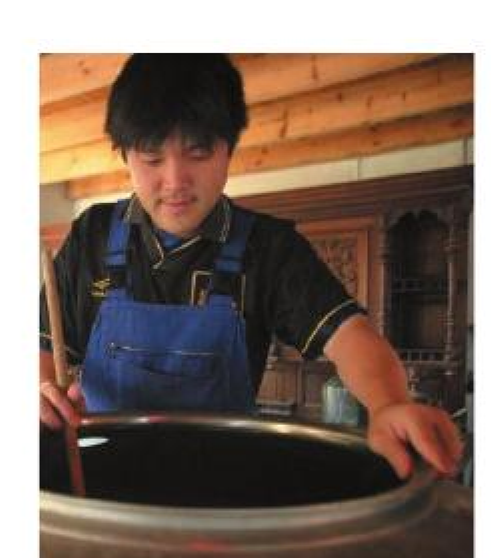
Au Japon, Kirin, Asahi, Sapporo et Suntory se partagent l'essentiel du marché de la bière. Mais la consommation des Japonais diminue, et les quatre leaders se tournent de plus en plus vers l'international. Objectif : diminuer leur dépendance par rapport au marché japonais qui a vu ses ventes de bières chuter de 15% en 10 ans. La soif d'acquisition des leaders nippons semble sans limite. En quatre ans, ils n'ont cessé d'investir à l'étranger. Le premier brasseur du pays, Asahi, détient désormais 20% de Tsingtao, la filiale australienne de Schweppes, et les laits fermentés Calpis. Le numéro deux japonais, Kirin, a racheté 49 % du brasseur philippin San Miguel et 50 % du n° 2 brésilien Schincariol, créé une coentreprise avec China Resources Enterprise, numéro un de la bière en Chine, et investi dans la pharmacie, les laitages et les boissons non alcoolisées. Suntory a racheté l'australien Frucor, spécialisé dans les boissons énergétiques, le groupe français Orangina Schweppes, et annonce la création de deux coentreprises à Shanghai avec le chinois Tsingtao. Quant à Sapporo, il a racheté le canadien Sleeman et 65% de Kronenbourg Vietnam.

Les pays émergents séduisent le pays du Soleil levant

Les pays émergents, avec une croissance supérieure à la moyenne mondiale et l'émergence des classes moyennes, représentent un véritable eldorado pour les géants mondiaux de la bière. D'ici à 2020, la Chine devrait générer 43 % de la croissance mondiale, et le Brésil, qui représente un marché de 30 milliards d'euros, devrait contribuer à près de 9 % de la croissance des volumes du marché mondial. Quant à l'Océanie, qui dispose d'un marché moindre mais stable, elle est prête à l'introduction de nouvelles marques, les géants internationaux l'ayant relativement négligée du fait de son isolement géographique. Une aubaine pour les fabricants japonais, qui pourraient se positionner en Asie du sud-est et sur quelques marchés sud-américains.







Léo Imai, brasseur japonais installé en Belgique.

Des bières nouvelle génération pour les Nippons

Sur le marché domestique, les fabricants japonais concentrent leurs efforts sur les «happoshu», des bières à prix intermédiaire et à faible teneur en malt, et les bières de troisième type, sans malt du tout et très bon marché. En progression depuis des années, les ventes de ces bières "nouvelle génération" ont bondi de 13,8% l'an passé, pendant que celles des bières traditionnelles chutaient de 6,5%. Autre marché en pleine ébullition : celui de la bière sans alcool, qui se développe à vitesse grand V sur l'archipel. Parmi les raisons, la politique de répression de l'ivresse au volant, et la peur de grossir, surtout chez les femmes et les jeunes. En 2011, les ventes de bières sans alcool ont atteint 29 millions de caisses (une caisse contient 24 bouteilles de 25 cl), douze fois plus qu'en 2008. Les leaders du mar-

Owa beer, une bière pour manger japonais

L'Owa Beer, créée et brassée en Belgique par Leo Imai, un ancien de chez Kirin, est une bière japonaise spécialement adaptée à la cuisine japonaise. Sa devise : "une bonne bière mérite une bonne cuisine". Son secret de fabrication ? La présence de thé, qui renforce l'amertume au départ avant de s'adoucir en bouche. De couleur ambrée, d'une saveur discrète et assez pétillante, cette bière peu alcoolisée accompagne merveilleusement yakitori, viandes et poissons grillés. En 2008, l'Owa Beer a reçu un Superior Taste award par l'Institut international du goût et de la qualité. Implanté en Belgique où la bière est la boisson nationale, Leo Imai commercialise sa marque dans les meilleurs restaurants de Belgique, d'Allemagne et d'Angleterre. A Paris, la bière de Leo Imai est disponible dans les établissements les plus cotés de la capitale, comme Aïda et Shu, et en vente chez Kioko, l'épicerie japonaise de la rue Sainte Anne. La petite brasserie, située en plein centre d'Uccle, à quelques kilomètres de Bruxelles, exporte à l'étranger, mais ses plus grosses ventes sont réalisées... au Japon !



Suntory, l'un des 3 géants de la bière, cherche à séduire de nouveaux publics.

ché surfent sur cette vague et ne cessent d'augmenter leur production de bières sans alcool. « Dry Zero » chez Asahi, « All Free » chez Suntory, la bière sans alcool leader sur le marché, et « Free » chez Kirin. Sapporo vient quant à lui d'ajouter la brune « Premium Alcool Free Black » à sa gamme de bières non alcoolisées, augmentant ainsi de plus de 20% sa production totale de bière sans alcool.

Les poids lourds du marché, en quête de diversité, se lancent également dans la création de bières « gadget ». Sur l'île d'Hokkaido, la brasserie Sapporo a élaboré une bière au chocolat, et la société Abashiri a décliné sa bière dans toutes les couleurs : bleue, à base de spiruline, une algue bleu-vert, et d'icebergs de la mer d'Okhotsk, verte, également composée de spiruline, et rouge, à base d'hamanasu, une fleur endémique rose.

On boit moins mais mieux

Malgré ce contexte inquiétant, certains brasseurs s'en sortent toutefois la tête haute. Des petits producteurs passionnés se sont en effet lancés dans la fabrication de ji-biru, la bière artisanale japonaise, utilisant des ingrédients de base (malt, houblon, levure...) rigoureusement sélectionnés afin d'obtenir un résultat original et unique. En 15 ans, plus de 250 micro-brasseries sont apparues à travers tout le pays. Selon Martin Thibault, biérologue et auteur du livre *La route des grands crus de la bière*, (ed. Québec Amérique), « aujourd'hui, le Japon consomme moins mais mieux. La baisse de la consommation se fait ressentir en volume, mais seuls les mastodontes ont la pression. Les brasseries artisanales, elles, se portent bien, pour le plus grand plaisir du Japonais moyen, qui découvre des pro-

Elisabeth Pierre, bièrologue

Experte brassicole depuis plus de 20 ans, Elisabeth Pierre aime faire mousser les bières artisanales. A chaque compétition internationale, elle rallie les grands jurys et prête son nez et son palais. Pour elle, les brasseurs japonais ne sont pas les derniers en créativité… Explications.

Même si l'histoire de la bière au Japon est relativement récente, le paysage brassicole a beaucoup de points communs avec les autres pays et continents du point de vue de la répartition et de l'évolution. Jusqu'en 1987, les lagers japonaises étaient plutôt douces, presque sucrées. Puis la Super Dry d'Asahi est née, légère, fraîche et neutre de goût. Une tendance suivie par les autres brasseries. Actuellement, comme dans les autres pays, le nombre de brasseries artisanales s'accroît, offrant des bières de grande qualité. Certaines s'inspirent des bières artisanales internationales et produisent des India Pale Ales, des Barley Wines, des Stouts et des Saisons. D'autres développent leurs propres styles, avec des bières aux fleurs, des bières fermentées avec des levures sauvages de la région, et des bières brassées avec du riz à saké. Ces bières aux saveurs nouvelles et distinctes ont un prix élevé, plusieurs fois celui des bières ordinaires, mais leur part augmente d'année en année. Même si elles ne menacent pas encore le marché des bières traditionnelles (elles ne représentent que 2% du marché total), on les trouve désormais sur toutes les tables japonaises, les bars en servent à tour de bras jusqu'à 5 h du matin, et les distributeurs de boissons en distribuent.



D'autre part, les brasseries artisanales gèrent pratiquement toutes un bar sur site et pratiquent la vente en ligne, expédiant leurs bières par la poste. Parmi mes préférées, j'aimerais citer l'Iki Beer, de la brasserie Akayama, aromatisée au thé vert et au yuzu. L'Amber Swan Ale de la brasserie Swan Lake, au houblonnage fin, couverte de prix internationaux. Et une bière blanche de style allemand, parfumée, magnifique, la Fujizakura Weizen de la Brasserie Fujizakura, qui fait aussi une version fumée, la Fujizakura Kogen Beer Rauch, multi médaillée elle aussi.

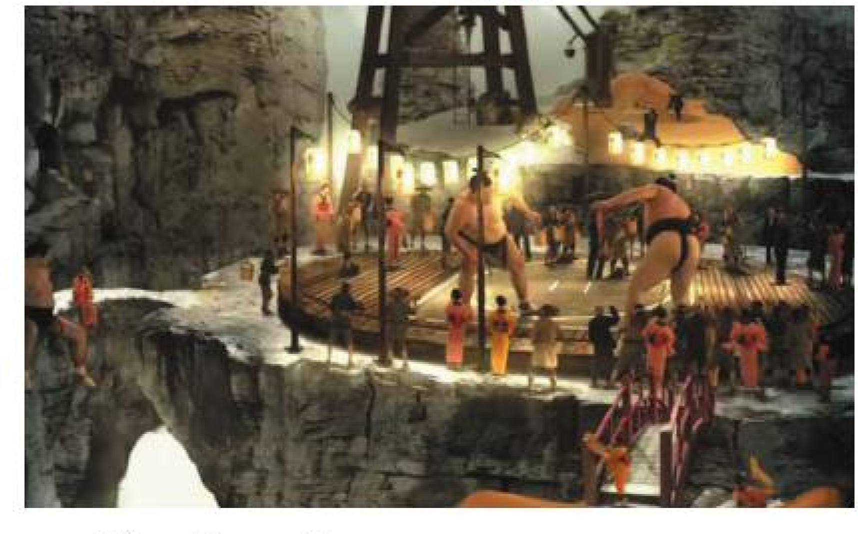
duits de plus en plus savoureux. Le marché des bières de dégustation est en plein essor, et la qualité devient un critère de sélection. Les micro-brasseurs offrent enfin une alternative gustative. Certains produisent des bières racées inspirées de celles du Nouveau Monde, capiteuses et très houblonnées, ou du continent européen. D'autres enrichissent leurs bières d'ingrédients locaux comme le yuzu, le poivre sancho, le thé vert, le riz genmai, le gingembre ou le potimarron, d'autres encore fermentent leurs bières à l'aide de levures sauvages régionales ou de riz à saké, créant des boissons de caractère, fruitées ou fleuries. Ces types de bières, lentement mais sûrement, gagnent le cœur des Japonais.

Tokyo, capitale de la ji-biru

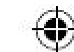
A l'extérieur, les Japonais boivent habituellement entre amis ou entre collègues dans les *izakaya* ou les karaoké. Souvent à la sortie du travail pour se détendre… ou s'enivrer ! Il existe en effet des formules très populaires au Japon : les *nomihodai* (boissons à volonté), permettant au client de boire autant qu'il le veut pendant une période donnée (souvent une ou deux heures) ! Il n'est donc pas rare de trouver un homme en costume-cravate étendu de tout son long sur les marches d'une station de métro. Un mode de consommation qui, selon Martin Thibault, reste heureusement anecdotique. « L'avènement de la bière de dégustation semble avoir développé une consommation responsable chez les amateurs, dans les lieux publics

Biru story

A cause des taxes établies par le gouvernement, il existe aujourd'hui trois types de bières. La vraie… et les autres ! Retour sur une histoire récente mais mouvementée.
L'histoire de la bière au Japon commence au 19e siècle, quand les Hollandais ouvrent des comptoirs à bières pour leurs marins. D'abord réservée aux étrangers, la bière devient de peu à peu populaire dans les foyers japonais. Un norvégien, William Copland, brasse alors la première bière sur le sol japonais en 1869. Suite à ce lancement réussi, un Japonais quitte son pays pour apprendre les méthodes de brassage en Angleterre. A son retour en 1877, il établit la première brasserie japonaise : la Sapporo. Progressivement, la bière devient l'alcool le plus vendu au Japon, jusqu'au jour où le gouvernement décide de taxer les boissons contenant plus de 66% de malt. Résultat immédiat : le prix de la bière augmente et la consommation baisse. La réponse des brasseurs ne se fait pas attendre : la bière de 2ème type (happoshu) apparaît, contenant une quantité de malt inférieur à la limite taxable. C'est la brasserie Suntory qui ouvre le bal en 1994, avec la Hoppusu Nama, dans laquelle il injecte du gaz carbonique. Très vite, les autres brasseries lui emboîtent le pas, poussant le gouvernement à abaisser le taux de malt autorisé à 50%. À ce jeu du chat et de la souris, les brasseurs ne se démontent pas et annoncent la création d'une bière de 3ème type. La recette ? Tout, sauf du malt… Cette fois-ci, c'est la brasserie Sapporo, qui met sur le marché la Draft One avec pour élément principal l'albumine de petit pois. Les autres brasseurs suivent, regorgeant d'idées pour remplacer le malt (soja, riz, et même pomme de terre…). Le gouvernement, inlassable, réagit de nouveau en 2006, haussant la taxe sur ces bières de troisième type. Fin de la surenchère. Aujourd'hui, la raison du porte-monnaie l'emporte, et les Japonais font la part belle aux sous-bières, bien meilleur marché. Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ! A partir des années 2000, pourtant, un nombre croissant de petites brasseries s'établissent à travers le Japon, produisant de bières artisanales (ji biru). Certains facteurs jouent en leur faveur, comme des productions spéciales pour des bars réputés ou des chaines de restaurant, et la naissance de coopératives entre micro-brasseries. Depuis, l'industrie des bières artisanales ne cesse de se développer.



Réalisée en 2011 à Guangzhou, en Chine par l'agence Dentsu, la publicité pour la Sapporo (la plus ancienne bière japonaise) est sans doute la plus belle et la plus chère jamais consacrée à une bière. On peut très facilement la visionner sur internet en tapant Sapporo Legendary Biru dans Google.



comme à la maison. On la boit accompagnée d'edamame à l'heure de l'apéro, avec pour seul objectif la découverte et le plaisir. Désormais, les bars à bières de spécialité pullulent dans les grandes villes, Tokyo étant la capitale incontestée de la bière artisanale. Des dizaines d'établissements spécialisés proposent une carte étoffée, couvrant tous les genres et toutes les régions, d'Okinawa à Hokkaido, et une grande sélection de bières très créatives. Cette diversité reflète bien le panorama brassicole japonais d'aujourd'hui. Parmi les lieux réputés, le Bakushu Club Popeye est une devenu une légende de la ji-biru. Equipé d'une soixantaine de fûts, ce bar à bières est le quartier général de la plupart des chasseurs de bières de qualité à Tokyo. Les brasseries sont par ailleurs de plus en plus nombreuses à ouvrir leurs propres établissements de dégustation, à l'image de Baird's, basée à Numazu, au sud du Mont Fuji, qui compte à elle seule trois bars spécialisés dans la capitale. »

And the winner is…

Ces bières artisanales sont malheureusement peu exportées. Seuls les spécialistes ont l'occasion d'y goûter lors des concours ou des festivals de la bière. En juin 2009, le Japon était justement à l'honneur au Mondial de la bière. L'occasion pour les Nippons de présenter un éventail diversifié des styles brassés au Japon. Les amateurs ont pu déguster 34 bières japonaises provenant de sept brasseries différentes, dont des brasseries artisanales. En plus de produits exotiques comme des bières au miso ou au yuzu, les amateurs ont pu trouver des bières d'inspiration occidentale. La brasserie Fujizakura, par exemple, présentait sa Weizen aux effluves de bananes et de clou de girofle, ou encore sa Rauch, une lager fumée. De son côté, Shiga Kogen épatait la galerie avec sa Miyama, une blonde d'inspiration belge, et sa Wheat Wine, brassée avec du riz et du houblon maison. L'an dernier, The Brewing Industry International Awards, une cérémonie vieille de 125 ans qui récompense les meilleures bières du monde, a par ailleurs distingué deux brasseries japonaises : Asahi pour sa Super Dry, élue meilleure bière servie en fut pression en métal. Et Konishi Brewing, située près de Kyoto, pour sa Shirayuki Choujugura, élue meilleure bière spéciale. ■



Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ EGALEMENT VOUS Y ABONNER OU CONSULTER GRATUITEMENT LES ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR.

1er arrondissement

- **ACE GOURMET (BENTOS)** 01 47 03 94 38 — 18 rue Thérèse
- **AKI** 01 42 97 54 27 — 11 bis rue Sainte Anne
- **L'ARC** 01 49 27 92 67 — 29 rue d'Argenteuil
- **ASSOC. CULTUR. FRANCO-JAPONAISE DE TENRI** 01 44 76 06 06 — 8-12, rue Bertin Poirée
- **BOULANGERIE AKI** 01 40 15 63 38 — 16 rue Sainte Anne
- **COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS)** 01 42 60 20 85 — 45 rue Sainte-Anne
- **DESTINATION JAPON (VOYAGE)** 01 42 96 09 32 — 11, rue Villedo
- **EBISU** 01 42 61 05 90 — 19, rue St Roch
- **EDOKKO** 01 58 62 49 21 — 163, rue Saint Honoré
- **FOUJITA** 01 42 61 42 93 — 41, rue St Roch
- **FOUJITA 2** 01 49 26 07 70 — 7, rue du 29 Juillet
- **HELLO SUSHI** 01 42 96 37 27 — 43, rue St Anne
- **HIGUMA** 01 47 03 38 59 — 32bis, rue St Anne
- **HIGUMA** 01 58 62 49 21 — 163, rue Saint Honoré
- **JAPORAMA** 01 42 36 21 30 — 35, rue Etienne Marcel
- **KAZÉ (OBJETS JAPONAIS)** 01 42 92 01 69 — 30 rue Saint-Roch
- **KILALA** 01 47 03 35 57 — 7, rue des Moulins
- **KINUGAWA** 01 42 60 65 07 — 9, rue du Mont Thabor
- **KUNITORAYA** 01 47 03 33 65 — 39, rue Ste Anne
- **KUNITORAYA** 01 47 03 07 74 — 5 rue Villedo
- **K MART (ÉPICERIE)** 01 58 62 48 74 — 6-8 rue Sainte Anne
- **LAI LAI KEN** 01 40 15 96 90 — 7, rue Sainte Anne
- **LIBRAIRIE JUNKUDO** 01 42 60 89 12 — 18 rue des Pyramides,
- **MATSUDA** 01 42 60 28 38 — 19, rue Saint Roch
- **MATSURI RICHELIEU** 01 42 61 05 73 — 36 rue de Richelieu
- **MIDORY** 01 42 97 47 30 — 49, rue de l'Arbre Sec
- **MIYOSHI** 01 42 86 80 80 — 11, rue Danielle Casanova
- **NANIWAYA** 01 40 20 43 10 — 11 rue Sainte-Anne
- **NODAIWA** 01 42 86 03 42 — 272, rue Saint Honoré
- **OFFICE DU TOURISME JAPONAIS** 01 42 96 20 29 — 4 rue Ventadour
- **SAGANO** 01 40 41 04 45 — 10/12 rue des Prêcheurs
- **SAPPORO RAMEN** 01 40 15 98 66 — 276, rue Saint Honoré
- **SAPPORO RAMEN** 01 42 60 60 98 — 37, rue Sainte Anne
- **SUSHI GAN** 01 42 97 44 48 — 41, rue des Petits Champs
- **TAKARA** 01 42 96 08 38 — 14, rue Molière
- **TORAYA** (pâtisserie) 01 42 60 13 00 — 10 rue Saint-Florentin
- **VILLA TOKYO** 01 42 36 62 41 — 14, rue du Cygne
- **VIVRE LE JAPON** 01 42 61 60 83 — 30 rue Sainte-Anne
- **YAKINIKU** 01 42 96 27 60 — 11 bis rue Sainte-Anne
- **YASUBE** 01 47 03 96 37 — 9, rue Sainte Anne
- **YOU HEISEI** 01 42 60 55 50 — 11, rue Sainte Anne
- **ZEN** 01 42 61 93 99 — 8, rue de l'Echelle

2e arrondissement

- **AAA (ECOLE DE JAPONAIS)** 01 42 66 69 05 — 21 rue d'Antin
- **ACE OPERA (ÉPICERIE)** 01 40 07 93 57 — 43 rue Saint-Augustin
- **ACE MART (ÉPICERIE)** 01 42 97 56 80 — 63 rue Ste-Anne
- **AICHI** 01 42 96 93 51 — 86 rue de Richelieu
- **BOOK OFF (librairie)** 01 42 60 00 66 — 29 rue St Augustin
- **CHEZ MIKI** 01 42 96 04 88 — 5 rue de Louvois
- **COMPTOIR DU SUSHI** 01 53 40 88 88 — 36/38 passage du Ponceau
- **DEVANT VOUS** 01 42 96 96 27 — 80, rue de Richelieu
- **EDOKKO** 01 40 07 11 81 — 27, boulevard des Italiens
- **HOKKAIDO** 01 42 60 50 95 — 14, rue Chabanais
- **JUJIYA (ÉPICERIE)** 01 42 86 02 22 — 46 rue Sainte Anne
- **KIM CHI** 01 42 96 55 76 — 5, rue de Louvois
- **KINTARO** 01 47 42 13 14 — 24, rue Saint Augustin
- **KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE)** 01 42 61 33 66 — 46 rue des Petits Champs
- **KOETSU** 01 40 15 99 90 — 42 rue Sainte-Anne
- **KYOTORI** 01 42 60 06 99 — 10 rue Chabannais
- **MATSU SUSHI** 01 40 26 35 06 — 18, rue de Turbigo
- **MICHI** 01 40 20 49 93 — 58 rue Sainte-Anne
- **MOMIDJI** 01 47 42 844 88 — 9, rue de Hanovre
- **OGURA** 01 47 42 77 79 — 20 rue de la Michodière
- **OKINAWA** 01 42 96 21 68 — 19, rue Saint Augustin
- **TOKYO SUSHIS** 01 45 08 15 50 — 37, rue Montmartre
- **TOYOTOMI** 01 42 86 02 86 — 24 rue des Petits Champs
- **VOYAGES A LA CARTE** 01 42 96 91 20 — 48 rue Sainte Anne
- **YAMAMOTO** 01 49 27 96 26 — 6, rue Chabanais
- **YOKOSUNA** 01 45 08 52 75 — 2, rue Léopold Bellan

3e arrondissement

- **KAGAYAKI** 01 48 87 61 88 — 79 bd. Beaumarchais
- **TAÉKO** 01 48 04 34 59 — 39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)
- **YOSHIGAWA** 01 48 04 35 00 — 184, rue St Martin

4e arrondissement

- **AKATSUKI** 01 42 78 71 27 — 15, rue des Archives





- **ALLO SUSHI** 01 44 61 93 73
  13, rue Cloche Perce
- **AOYAMA** 01 42 74 53 92
  22 bis, rue de la Verrerie
- **BISTRO TOKYO** 01 42 72 11 11
  20 rue des Lombards
- **IKAT (OBJETS JAPONAIS)** 01 48 04 53 34
  36 rue François Miron
- **ISAMI** 01 40 46 06 97
  4, quai d'Orléans
- **KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS)** 01 48 87 30 24
  11 rue du Pont Louis-Philippe
- **KYO** 01 42 72 56 48
  9 rue de la Verrerie
- **MINORI** 01 44 78 07 68
  14 rue de la Cloche percée
- **MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS)** 01 42 78 23 11
  1 Impasse Guéménée
- **SUN** 01 48 04 89 88
  14 bd de Sébastopol
- **LE PALAIS DES THÉS** 01 48 87 80 60
  64, rue Vieille du Temple
- **TAKAOKA** 01 42 74 17 96
  76, quai de l'Hotel de Ville
- **TAKIMI** 01 42 77 43 82
  24 rue Vieille du Temple

5e arrondissement

- **ASIA TEE** 01 43 26 39 90
  47 rue de la Montagne Ste Geneviève
- **EDOGAWA** 01 47 07 68 39
  43, rue Mouffetard
- **INAGIKU** 01 43 54 70 07
  14 rue de Pontoise
- **KANAE (ÉPICERIE)** 01 40 46 06 15
  29 place Maubert
- **LENGUÉ** 01 46 33 75 10
  31 rue de la Parcheminerie
- **SAKÉ BAR** 01 43 26 05 32
  3 rue Valette
- **SASHIMI BAR** 01 43 54 57 98
  4 rue des Fossés St Jacques
- **SOLA** . 01 43 29 59 04
  12 rue de l'Hôtel-Colbert

6e arrondissement

- **AZABU** 01 46 33 72 05
  3, rue André Mazet
- **ITADAKI** 01 43 26 68 25
  64, rue Monsieur le Prince
- **HANAFOUSA** 01 43 26 50 29
  4, passage de la petite boucherie
- **KIM'S ORIENT EXTREME** 01 45 48 92 27
  4, rue Bernard Palissy
- **KYOTORI** 01 43 54 48 44
  61 rue monsieur le Prince
- **MANDARINE SUSHI** 01 42 22 25 21
  32 rue St Placide
- **OTO OTO** 01 42 22 21 56
  6, rue du Sabot
- **SHU** 01 46 34 25 88
  8 rue Suger
- **SUSHI HOUSE** 01 43 25 54 85
  50, rue Dauphine
- **TOKUGAWA** 01 42 22 32 59
  49, bd du Montparnasse
- **TOKYOTORI** 01 55 42 02 56
  18 rue monsieur le Prince
- **TSUKIZI** 01 43 54 65 19
  2 bis, rue des Ciseaux
- **YEN** 01 45 44 11 18
  22, rue St Benoit
- **YUSHI** 01 44 07 03 11
  8, rue des Ciseaux

7e arrondissement

- **AIDA** 01 43 06 14 18
  1, rue Pierre Leroux
- **ARIDO** 01 47 53 74 49
  208 bis, rue de Grenelle
- **MAISON DU SUSHI** 01 45 51 24 24
  44, avenue Bosquet
- **MATSURI** 01 45 51 24 24
  74 rue du bac
- **MIYAKO** 01 47 05 41 83
  121, rue de l'Université
- **WALAKU** 01 56 24 11 02
  33 rue Rousselet
- **YUZU** 01 47 05 28 84
  33 rue de Bellechasse

8e arrondissement

- **ASIAN** 01 56 89 11 00
  30, avenue Georges V
- **LE BAR A SUSHI** 01 45 22 43 55
  55 bd des Batignolles
- **CHAJIN (THÉ JAPONAIS)** 01 53 30 05 24
  24 rue Pasquier
- **HANAWA** 01 56 62 70 70
  26 rue Bayard
- **HYOTAN** 01 42 25 26 78
  3, rue d'Artois
- **TAISHO KEN LAMEN** 01 45 61 09 79
  27, rue du Colisée

LES BONNES ADRESSES DE WASABI

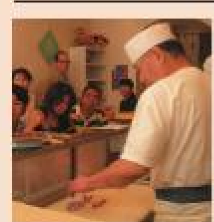
(PUBLI-INFO : 01 44 77 81 26)

PARIS



• **BENKAY**
Situé en bordure de Seine, ce pionnier de la gastronomie japonaise en France est surtout connu pour ses comptoirs de teppanyaki à déguster en regardant les bateaux passer. Mais le Benkay propose également de succulents sushi préparés de main de maître par Masao Karasuyama.
61 Quai de Grenelle 75015 Paris. T. : 01 40 58 21 26

• **BIZAN** L'ancien Issé est devenu Bizan sous la houlette de son nouveau propriétaire, Toshiro Kuroda. On y déguste aussi bien des sushi que des classiques de la cuisine japonaise accompagnés d'excellents sakés.
56 Rue Sainte-Anne 75002 Paris. T. : 01 42 96 67 76



• **COMME DES POISSONS**
Un bar à sushi comme à Tokyo. Tout petit mais fort sympathique et proposant une grande variété de poissons. Réserver impérativement (9 places en tout et pour tout).
24 rue de la Tour, 75016 Paris. T. : 01 45 20 70 37

• **HIGUMA** Une adresse très prisée pour ses soupes de nouilles (ramen). On voit les cuisiniers faire sauter la viande et les légumes dans d'immenses woks et préparer les gyoza grillés (excellents) qui arrivent bien croustillants… Un must !
163 rue Saint-Honoré, 75001 Paris. T. 01 58 62 49 22. Ouvert tous les jours.

• **JIPANGUE** Un authentique restaurant japonais dans le quartier des Champs-Elysées ? C'est assez rare pour être signalé. La spécialité de Jipangue : les sushi, bien sûr, mais également le sukiyaki et le shabu-shabu.
96 rue La Boétie, 75008 Paris. T. 01 45 63 77 00. F. samedi midi et dimanche.

• **NODAIWA** Paris a de la chance : en dehors du Japon, c'est le seul endroit où l'on peut déguster les fameuses anguilles caramélisées dont Nodaiwa est LE spécialiste. Au menu, plusieurs sortes de kabayaki (coffret laqué contenant de l'anguille posée sur du riz blanc) ainsi que plusieurs déclinaisons comme les brochettes de foie d'anguille ou du flan d'anguille au sésame.
272 Rue St Honoré 75001 Paris. T. 01 42 86 03 42. F. dimanche.



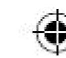
• **LE BAR À SUSHI IZUMI** C'est le plus récent des « vrais » restaurants de sushi de la capitale. Le chef Izumi propose de nombreux poissons tels la sardine, le chinchard, la liche…mais n'a pas son pareil pour cuisiner l'anguille avec une sauce dont il a le secret. Addictif ! Autre spécificité de l'endroit : l'accord (subtil) entre sushi et vin rouges.
55 bd des Batignolles 75008 Paris. T. 01 45 22 43 55. F. dim. et lun.

• **ZEN** C'est le genre de « cantine » japonaise où l'on prend vite ses habitudes. Il faut dire que la carte est assez variée pour qu'on puisse, chaque jour, se régaler d'un plat différent : poisson grillé, tonkatsu, riz au curry, ramen et bien sûr, les fameux sushi de Maître Aiba, qui comptent parmi les meilleurs de Paris.
8 rue de l'Echelle 75001 Paris. T. 01 42 61 93 99. Ouvert tous les jours.

• **HANAWA** Carla Bruni y a, dit-on, ses habitudes. Et elle n'est pas la seule à apprécier ce temple de la haute gastronomie japonaise qui sert aussi bien de la cuisine de Kyoto que des sushi ou, plus rare, du teppanyaki réinterprété à la française.
26 rue Bayard 75008 Paris. T. 01 56 62 70 70.

NICE

• **YUZU SUSHI** "Le chef, très expérimenté, prépare une vraie cuisine japonaise et fait son marché chaque jour afin de dénicher le meilleur de la pêche locale. Savoir-faire, précision, tradition et qualité." On ne saurait mieux dire que le Michelin 2012 pour louer les qualités de ce restaurant ouvert en septembre 2010 par Keiji Sakaguchi, un maître sushi comme on en compte très peu en France.
35 rue du Maréchal Joffre 06000 Nice. T. 04 93 85 79 87. F. dim. et lun.



JIPANGUE 01 45 63 77 00
96 rue La Boétie

KAKYO 01 45 22 21 06
7, rue Clapeyron

KINUGAWA 01 45 63 08 07
4, rue Saint Philippe du Roule

KIYOMIZU 01 45 63 08 07
4 rue St Philippe du Roule

KOHOHANA 01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz

NEW KYOTO 01 53 04 07 90
6, rue Corvetto

KYOTO ST LAZARE 01 42 93 35 13
9, rue de l'Isly

MATSURI . 01 45 62 30 14
24 rue Marbeuf

NAKA 01 42 89 05 04
40, rue de Ponthieu

OKAME 01 46 22 95 03
235, Rue du Fg. Saint Honoré

PLANET SUSHI 01 53 30 03 03
37, bd. Malesherbes

SUSHI JAPO 01 44 90 00 61
53, rue de Rome

YAKI KOCHI 01 43 59 51 88
35 rue La Boétie

YAMAICHI 01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly

9e arrondissement

CAFÉ PENINSULE 01 47 70 53 03
13 rue du fg. Montmartre

FUJI SUSHI BAR 01 48 74 36 83
5 rue Joubert

FUJI YAKI 01 42 81 54 25
20, rue Henri Monnier

HOTARU 01 48 78 33 74
18 rue Rodier

IZAAKI 01 53 16 43 48
35 rue Lafayette

KIDAYA 01 45 26 12 88
15 rue Lafayette

KIKU 01 44 83 02 30
56 rue Richer

KUSHI YAKI 01 49 70 05 24
41, rue de Rochechouart

MATSUSAKA 01 48 00 94 64
16, rue Montyon

MOMOKA 01 40 16 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle

SAKURAYA 01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière

SUSHI BOUBOU 01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge

SUSHI YAKI 01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue

TOKKI 01 45 23 13 80
10 rue de la Boule rouge

TONEGAWA 01 42 65 29 18
8, rue Godot de Mauroy

YAMAMURA 01 48 00 90 18
1, rue Bergère

10e arrondissement

ESPACE JAPON 01 47 00 77 47
12 rue de Nancy

NISHIKURA 01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière

OISHI SUSHI 01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc

SUSHI SAKE 01 40 38 37 65
247, rue du fbg St Martin

TOKIOYAKI 01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin

VILLA FUJI 01 40 34 20 68
210 rue Lafayette

WAKO 01 46 07 08 88
208 bis, rue Lafayette

YAMADA 01 46 07 01 88
188, rue du fbg St Martin

11e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS 01 43 48 00 38
8 passage turquetil

KAMPEI 01 43 48 17 08
193 bd Voltaire

KIMONO 01 49 23 44 85
115, rue St Maur

KINNOSUZU 01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette

KUNSHIKATSU BON 01 43 38 82 27
24 Rue Jean-Pierre Timbaud

KYOBASHI 01 53 36 73 34
117, rue St Maur

MOMIJI 01 48 06 14 72
20 rue Daval

NAKAGAWA 01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert

NAOKI 01 43 57 68 68
5 rue Guillaume Bertrand

SAKURA 01 43 38 74 92
46, rue de la Roquette

SNG FRANCE (ÉCOLE) 01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir

SUKIYAKI 01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette

SUKI VILLAGE 01 43 55 92 79
9 rue de Charonne

TOYAMA 01 43 56 15 11
109 bd de Charonne

YAKIDAI 01 40 21 62 33
41, rue de la Roquette

12e arrondissement

GINZA 01 43 46 61 96
1, rue Corbineau

HAYASHI 01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes

IZAKAYA 01 46 28 93 88
59 rue de Lyon

MIKACHI 01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes

ROBATA 01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen

SAMOURAI 01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar

SUSHIVILLA 01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine

YEKO 01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil

13e arrondissement

EXO CASH & CARRY (ÉPICERIE) 01 53 82 72 00
20 Avenue d'Ivry

ISHIKAWA 01 53 79 12 76
45 rue Albert

IZU 01 43 31 87 51
7 rue Véronèse

JAPONIKA 01 45 86 86 83
8, avenue de Choisy

MAKI SUSHI TOKYO 01 45 84 54 41
44, rue de Tolbiac

MATSUYAMA 01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui

SAMOURAI 01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry

TOKYO OSAKA 01 44 24 38 48
207, avenue de Choisy

TORI ICHI 01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss

14e arrondissement

ATSUMI 01 43 27 09 83
28 rue de la Gaîté

GINZA 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre

HASHIMOTO 01 45 43 70 56
46, rue Didot

HOSHI 01 43 27 16 21
11, rue de la Gaîté

KIMURA 01 45 42 33 15
38, rue Pernety

PAN SUSHI 01 40 44 00 87
147, av. du Maine

SUSHITORA 01 45 42 79 76
113, rue Didot

SUSHI GOZEN 01 40 47 55 01
20 rue Delambre

TOMBO 01 42 22 61 83
14, rue de l'Arrivée

TORICHO 01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse

YAMATO 01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse

15e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE 01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée

BENKAY 01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle

CULTURE JAPON (BOUTIQUE) 01 45 79 02 00
101 bis quai Branly

EURO-MART (ÉPICERIE) 01 45 77 42 77
17 avenue Emile Zola

HI MART (ÉPICERIE) 01 45 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles

JAPAN SUSHI EXPRESS 01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard

JUGOYA 01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs

KAISEKI SUSHI 01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebre

KANAE (supérette) 01 56 56 77 60
118 rue Lecourbe

KITO KITO 01 47 34 12 09
45 rue Mathurin Régnier

K-MART (ÉPICERIE) 01 45 57 56 33
354 rue Lecourbe

KOKUMI 01 47 83 21 97
121, rue de Vaugirard

KOYUKI 01 45 32 67 56
20, rue Gramme

KUNCHAPAI 01 40 60 78 31
168 rue Saint-Charles

LÉGENDE DU JAPON 01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles

MAISON DE LA CULTURE DU JAPON 01 44 37 95 00
101 bis quai Branly

MATCHAN 01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre

NANA-YA(ÉPICERIE) 01 46 47 79 48
81 av. Mozart

NIPPON SUSHI 01 48 28 35 28
2, rue Leriche

NOMIYA 01 40 43 91 91
6 rue d'Alleray

OKAYAMA 01 45 78 80 01
17, rue de Lourmel

OSAKA VOUILLE 01 45 31 35 28
40, rue de Vouillé

TAGAWA 01 45 75 93 21
37 bis, rue Rouelle

TAKI 01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay

TOKYO SUSHI 01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire

YAMATO 01 45 79 03 80
85 rue des Entrepreneurs

YANASE 01 42 50 07 20
75, rue Vasco de Gama

WASABI 01 45 30 38 14
89 rue de la croix nivert

16e arrondissement

AKASAKA 01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo

COMME DES POISSONS 01 45 20 70 37
24 rue de la Tour

GO SUSHI 01 45 25 67 00
52 av Mozart

HISADA (FROMAGERIE) 01 42 88 34 30
17 rue Le Marois

JUAN . 01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe

KURA . 01 45 20 18 32
56 rue de Boulainvilliers

MATSURI 01 42 24 96 85
2, rue de Passy

MATSURI 01 47 27 00 59
119-121 avenue Victor Hugo

MIYAGAWA 01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles

OKYOTO 01 46 51 20 84
10, rue Chanez

OSAKA 01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet

OZU 01 40 69 23 90
2 av. des Nations Unies

SUSHI GOURMET 01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption

TAMPOPO 01 47 27 74 52
66, rue Lauriston

YOSHI 01 47 20 48 94
11 rue Jean Giraudoux

YUSHI 16 01 47 04 53 20
70 rue de Longchamp

17e arrondissement

AYAME 01 42 27 98 00
10, rue Rennequin

CHEZ YI (SALON DE THÉ) 01 47 31 40 89
27 rue Bayen



ISUMO 01 47 64 36 27
47/51, rue des Acacias

KANNO 01 42 27 80 63
6, rue Saussier Leroy

KIFUNE 01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand

KOKOYA 01 44 90 98 12
5, rue des Batignolles

MAKO 01 44 09 89 63
19 av. Mac Mahon

MIYAKO SUSHI 01 44 85 53 00
103, rue Legendre

NAGANO 01 48 88 90 53
117, rue de Tocqueville

NAKAMURA 01 40 55 96 72
25, rue Brey

NAOKO 01 40 08 08 78
11, rue Biot

SHINANO 01 45 72 60 76
9, rue Belldor

SHOGUN SUSHI 01 43 80 72 88
139, rue Cardinet

SOLEIL LEVANT 01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville

SOLEIL LEVANT 01 45 74 21 68
4 rue Troyon

SUSHI BA 01 42 93 11 30
99 rue des Dames

SUSHI NAMI 01 42 27 14 22
38, rue Laugier

SUSHI WADA 01 44 09 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe

SUSHI YAKITORI 01 48 96 97 98
115, rue Legendre

THÉ DE YI 01 45 74 16 18
27 rue Bayen

TIB'S 01 45 72 03 59
51 rue Bayen

YAMATO 01 43 87 67 38
16, bd des Batignolles

ZENZAN 01 53 81 00 75
4, rue Brey

18e arrondissement

ASUKA 01 42 55 50 91
145, rue Marcadet

BASHÔ 01 42 55 19 61
63 rue Lepic

ENISHI 01 42 57 32 14
67 rue Labat

FUGU 01 42 23 11 11
112, rue Lamarck

GUILO GUILO 01 42 54 23 92
8 rue Garreau

KEIKO 01 46 06 41 23
145 rue Ordener

KINTARO 01 42 57 27 97
106 bd. Rochechouart

MIYAZAKI 01 42 29 18 71
2 rue Lagille

MANEKI NEKO (ASSOCIATION) 01 42 64 52 78
1 bis rue Garreau

NAOKO 01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses

SAKANA 01 53 28 08 35
46 bd de Clichy

SUSHI AKASHI 01 44 90 05 68
5 rue Forest

TOKYO 01 42 54 3112
40 rue Custine

19e arrondissement

MATSUBA 01 40 34 42 92
37 av Corentin Cariou

MINOWA CONCEPT 01 42 38 96 24
11, rue de la Villette

NAKAGAWA 01 42 08 43 22
9 rue Lassus

PRÊT À CUIRE 01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes

SUSHI YA 01 42 02 85 82
12, rue Pradier

20e arrondissement

ASAHI 01 43 58 78 27
36 rue de Belleville

SAPPORO 01 43 73 88 70
152 bd de Charonne

SUSHI BAR 01 42 41 28 99
153 rue de Belleville

TAKICHI 01 47 97 03 96
7, rue du Cher

Boulogne-Billancourt

SANKI 01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant

SHIKI 01 47 61 94 22
53 rue Gallieni

Levallois-Perret

SUSHI LAND 01 41 06 07 54
68 rue Louise Michel

Issy-les-Moulineaux

SUSHI KEN 01 46 42 58 18
12 rue Ernest Renan

Neuilly-sur-Seine

MATSURI 01 46 24 59 82
18, avenue Charles de gaulle

PROVINCE

SUD

AGEN

OSAKA 05 53 66 31 76
38, bd Sylvain Dumon

AIX EN PROVENCE

GEISHA SUSHI EXPERIENCE 04 42 20 30 00
53 Cours Mirabeau

KYO SUSHI (À EMPORTER) 06 50 01 50 50
500 rue Berthelot

NIJI EXPRESS 04 42 26 14 74
51 Rue d' Italie

NIKKI SUSHI 04 42 28 57 05
49 bd Carnot

SUSHIKA 04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne

YAMATO 04 42 38 00 20
21 av des Belges

YAMASUSHI 04 42 39 92 50
9 rue d'Italie

YOJI 04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo

AUBAGNE

MOST OF SUSHI 04 42 32 91 61
86 rue de la République

CANNES

EDO SUSHI 04 93 99 40 39
14 rue Mace

FUJI CANNES 04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame

O'SUSHI 04 93 68 28 23
12 rue des Belges

SUSHIKAN 04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN

TOKYO CANNES 04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby

CASSIS

UNIVERSAL SUSHI 04 42 08 27 91
11 av. Viguerie

CLERMONT FERRAND

MAIKO 04 73 90 79 15
65 rue du Port

SANTOOKA 04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique

LE SUSHI CAFÉ 04 73 31 33 45
21 rue des Vieillards 04 73 36 09 71

HYERES

YÔKOSÔ 04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari

MARSEILLE

CAFÉ SUSHI 04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral

KIM DO 04 91 34 00 08
4 rue Capazza

LA VILLA 04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz

SHABU SHABU 04 91 54 15 00
30 rue de la Paix

SUSHI MOTO 04 91 78 29 71
50 bd Baille

SUSHI STREET CAFÉ 04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame

SU 04 91 52 22 27
28, rue Bir Hakeim (Galeries Lafayette)

WASAB'ART SUSHI 04 91 47 69 40
21 rue du docteur Escat

ZEN PRADO 04 91 53 00 09
60 av. du Prado

MARTIGUE

SUKI SUSHI 04 942 42 05 42
14 Bd Jean Zay

MONACO

CAPOSUSHI 00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine

FUJI MONACO 00.377. 93 30 40 11
4 impasse Madonne

MAYA BAY SUSHI BAR
24 av. Princesse Grace 00.377. 97 70 74 67

MY SUSHI 00.377. 97 70 67 67
2 rue des Orangers

MONTPELLIER

LE SUSHI BAR 04 99 77 06 06
20 rue Bernard Délicieux

OBENTO YOSHIYA 04 67 40. 7 49
311 chemin de la Draille du Marbre
CASTELNAU LE LEZ

SAKURA 04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain

SUSHI BOAT 04 67 92 00 37
12 rue de Verdun

NICE

AMADA 04 93 62 00 81
17, rue Tonduti de l'Escarène

JUN NICE 04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo

HOME SUSHI & SASHIMI 04 93 55 37 37
3, rue de Orestis

HOT POT 04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine

KAMOGAWA 04 93 88 75 88
18 rue de la Buffa

MA YUCCA 04 93 88 39 84
26 rue de la Buffa

MY SUSHI 04 93 62 16 32
18, cours Saleya

O'SUSHI 04 93 82 92 45
30 Avenue Jean Médecin

SAISON 04 93 85 69 04
17 rue Gubernatis

YUZU SUSHI BAR 04 93 85 79 87
35 rue Maréchal Joffre

LE ZEN 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre

PAU

WASABI'S 05 59 27 06 98
2 place Clemenceau

PERPIGNAN

OMEDETO 04 68 51 29 20
12, Avenue Général Leclerc

RAMATUELLE

NIKKI BEACH 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

TOULOUSE

L'ASSIETTE JAPON 05 61 21 50 91
28 rue Peyrolières

HINODE 05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz

JAPAN 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe

JAPOYAKI 05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz

SHUN 05 61 99 39 20
35, rue Bachelier

SUSHI KAN 05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS

SUSHI OHISHI 05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine

SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou

SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

SOLLIES-VILLE

BÔ SUSHI 06 20 14 02 82
RN 97



OUEST

BIARRITZ
- **LE SUSHI LAND** 05 59 22 24 96
  9 av. de la Reine Victoria

BORDEAUX
- **CAFE JAPONAIS** 05 56 48 68 68
  22, rue St Siméon
- **LE KIMONO** 05 56 79 23 30
  22 rue Ferdinand Philippart
- **LE SHOGUN** 05 56 39 05 12
  168 bis cours du Médoc
- **MOSHI MOSHI** 05 56 79 22 91
  8 place Ferdinand Lafargue

BREST
- **HINOKI** 02 98 43 23 68
  6 Rue des Onze Martyrs

CAEN
- **COSY SUSHI** 02 31 75 11 08
  3 rue du Vaugueux
- **MIYAKO** 02 31 34 77 83
  13, rue St Michel

CHALLANS
- **OBJECTIF ZEN** 02 51 93 28 76
  11 place Aristide Briand

CHARTRES
- **SHOGUN** 02 37 36 07 19
  8, rue Dr Michel Gibert

LA BAULE
- **LE CAFE BOUILLU** 02 40 23 14 14
  22 pl. du Maréchal Leclerc

LA ROCHELLE
- **FUJIYAMA** 05 46 41 21 28
  25 quai Gabut

NANTES
- **NOW SUSHI** 02 40 74 18 18
  32 bis, rue Fouré
- **TAÏ SHOGUN** 02 40 48 66 07
  8 bis quai François Mitterrand
- **TOKYO** 02 40 89 02 04
  14 rue de la Juiverie

QUIMPER
- **ABALONE SUSHI** 02 98 64 38 91
  17 Halle St François

RENNES
- **FUJI** 02 99 38 12 00
  8, rue Derval
  Contour de St Germain
- **MIZUNA** 02 99 79 18 66
  3 rue d'Argentré
- **SAKURA** 02 99 78 11 80
  1 rue Saint Louis
- **SIMPLY SUSHI** 02 99 78 18 33
  2 rue Jules Simon

SAINT-BRIEUC
- **NIGUI SUSHI** 02 96 42 11 39
  4 place du Guesclin

SAINT-MALO
- **TAKICHI** 02 23 18 28 29
  5 rue Alphonse Thébault
- **TAMPOPO** 02 99 40 87 53
  5 place de la Poissonnerie

SOTTEVILLE-LES-ROUEN
- **WASABI** 02 35 63 41 82
  34 bis Place de l'Hôtel de Ville

SOUSTONS
- **SUSHI NORI** 06.79.53.26.22
  22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY
- **O SUSHI** 04 50 45 81 62
  2 rue Louis Revon

BESANCON
- **SAMOURAÏ SUSHIS** 03 81 53 51 60
  45 rue Bersot

CHAMBERY
- **YAMAMO** 04 79 60 07 57
  87, rue Ste Rose

DIJON
- **SUSHI BAR** 03 80 50 06 56
  7 rue Michelet

GRENOBLE
- **HOKKAIDO** 04 76 54 18 76
  Rue Diodore Rahoult
- **KYOTO** 04 76 54 08 91
  1, place du Charmeyran (La Tronche)
- **OSAKA** 04 76 43 26 49
  1 rue Colbert
- **SAPPORO** 04 76 85 02 45
  64, cours Jean Jaures
- **LE SAKÉ** 04 76 87 46 51
  29 rue Condorcet

LYON
- **BO SUSHI**
  81 rue Duguesclin
- **CHEZ FYFY** 04 72 41 81 22
  6 rue des Marronniers
- **GOMAN ETSU** 04 78 39 31 91
  11 rue Lanterne
- **MATSURI** 04 78 27 83 06
  7 rue de la Fromagerie (1er)
- **MATSURI** 04 37 24 74 90
  109 cours Lafayette (6e)
- **MATSURI** 04 72 85 06 36
  60, rue de st Cyr
- **NEO SUSHI**
  Centre Commercial de la Part-Dieu
- **NOBORU** 04 78 42 35 79
  28 rue Henri Germain
- **SOLEIL LEVANT** 04 78 95 04 37
  204 rue Garibaldi
- **SUSHIDO** 04 78 52 70 35
  169 rue Cuvier
- **SUSHI KING** 04 78 71 04 43
  Centre commercial de Lyon Part-Dieu
- **SUSHI & SUSHIS** 06 11 07 24 24
  49 Rue de Gerland
- **TEPPANYAKI** 04 72 56 05 05
  11 quai Romain Rolland
- **CHEZ TERRA** 04 78 89 05 04
  81 rue Du Guesclin

SAINT ETIENNE
- **KYOTO** 04 77 21 74 26
  8, rue des Martyrs de Vingre

METZ
- **OSAKA METZ** 03 87 36 68 90
  32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE
- **TOKYO MULHOUSE** 03 89 54 11 18
  102 rue de Bale

REIMS
- **MATSURI SUSHI** 03 26 86 10 10
  9, rue de Chativesle
- **TOKYO SARL** 03 26 85 93 46
  61, place d'Erlon

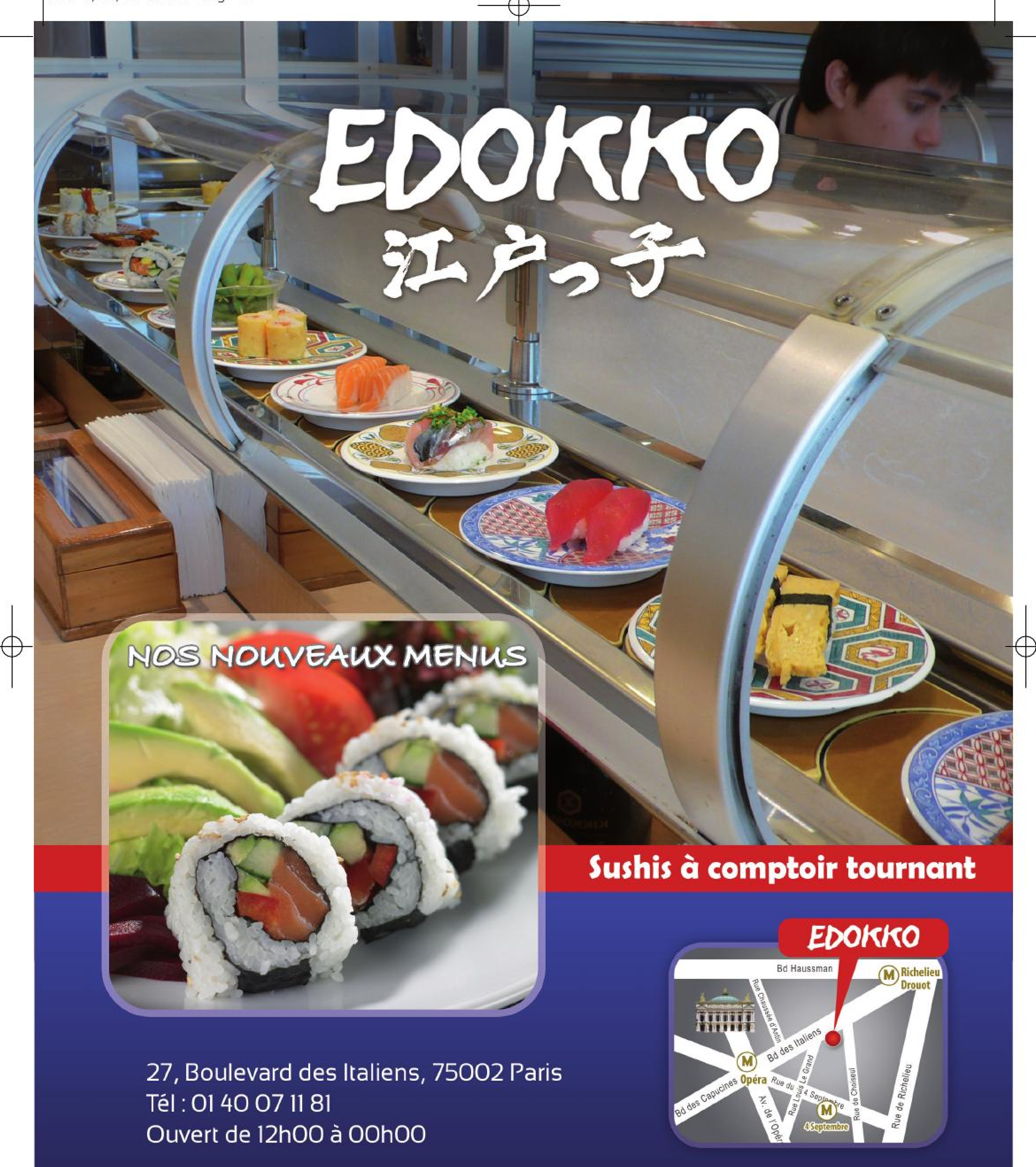
STRASBOURG
- **FUJIYAMA** 06 19 60 02 12
  19 rue des veaux
- **MIKADO** 03 88 21 07 20
  11 quai Turckheim
- **MOOZE** 03 88 22 68 46
  1 rue de la Demi Lune

VITTEL
- **LE COMPTOIR** 03 29 08 90 83
  294 rue de Verdun

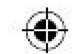
NORD

LILLE
- **JOMON** 03 28 36 84 46
  4 rue de la Rapine

VALENCIENNES
- **NEGISHI** 03 27 25 72 31
  80 Av. Georges Clémenceau



EDOKKO
江戸っ子
NOS NOUVEAUX MENUS
Sushis à comptoir tournant
EDOKKO
Bd Haussman
M Richelieu Drouot
Rue Chaussée d'Antin
Bd des Italiens
M Opéra
Bd des Capucines
Av. de l'Opéra
Rue Louis Le Grand
Rue du 4 Septembre
M 4 Septembre
Rue de Choiseul
Rue de Richelieu



FINI LE PLASTIQUE
PLACE AU CARTON !

DES EMBALLAGES PLUS
ECOLOS
CONCUS COMME UN ORIGAMI

HUGO YOSHIKAWA 2012

matsuri®
祭自然保護

Matsuri, votre restaurateur japonais éco-responsable. Fabriqués en France, nos emballages en carton sont recyclables et participent significativement à la réduction de nos émissions de gaz à effet de serre. **www.matsuri.fr**





婚約
RESPECT
N°3